



# DOMAINE DE MONTCY

## Cabriole 2022

AOC Cheverny, Vallée de la Loire et Centre, France



Le classique, une valeur sûre !

### PRÉSENTATION

Aussi festif et jovial que son nom l'indique, un rouge souple et fruité, synonyme de réjouissances et de convivialité.

Un vrai vin de copains à partager à l'apéritif comme à table.

### TERROIR

Argilo - calcaire

### À LA VIGNE

Nous cherchons avant tout à préserver notre terre et sa biodiversité dans nos pratiques culturales. L'observation, la patience et l'humilité face à notre environnement sont les piliers de notre pratique.

### VINIFICATION

Fermentation naturelle en cuve fibre et utilisation minimum de SO<sub>2</sub>.

### CÉPAGES

Pinot Noir 70%, Gamay 30%

### 12 % VOL.

Contient des sulfites.

### SERVICE

Servir frais.

### POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

### ASPECT VISUEL

Rouge cerise, intense et brillant.

### AU NEZ

Fruits rouges, prune et notes épicées.

### EN BOUCHE

Une bouche fraîche, souple et ronde typique des Cheverny. La finesse du pinot noir se marie avec la joliesse du gamay.

### ACCORDS GOURMANDS

Issu des cépages Pinot noir et Gamay, il accompagnera à merveille vos planches de charcuteries, de fromages et autres tartinades en apéritif ; les viandes grillées en plat.

