



Vin de France
Rouge

Caractère du vin

Fraîcheur	● ● ● ● ● ○
Structure	● ● ○ ○ ○ ○
Puissance	● ● ● ● ○ ○
Volume	● ● ○ ○ ○ ○

Frénésie

Vin de France

Commentaire de dégustation

Le nez s'ouvre sur des notes de fruits rouge (cerise, framboise) accompagnés de nuances épicées et de violette. La bouche est souple et fraîche, des arômes de fruits rouges frais et de fraise écrasée se mêlent à des notes florales et caramélisés. A boire frais sortie du réfrigérateur.



Violette



Framboise



Cerise



Fraise

Terroir

Sol Argiles Limoneuses

Cépage

60% Merlot – 20% Malbec
- 20% Cabernet Sauvignon

Vinification

Vendanges mécanique et fermentation alcoolique en cuve inox ou béton.
Vinification à froid et courte pour favoriser la fraîcheur et le fruit.

Accords

Apéritif, barbecue entre amis, pizza.

Garde

3-5 ans

Température de service

8-10 °C