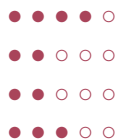


FRÉNÉSIE

VIN DE FRANCE
ROUGE



FRAÎCHEUR
STRUCTURE
PUISSANCE
VOLUME



60% MERLOT - 20% MALBEC - 20% CABERNET SAUVIGNON

Le rouge qui ose la fraîcheur

Un vin léger, peu tannique et intensément fruité.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Le nez s'ouvre sur des notes de fruits rouges, cerise et framboise, accompagnées 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 caramélisées. A déguster frais, à la sortie du réfrigérateur.



VIOLETTE



FRAMBOISE



CERISE



FRAISE

TERROIR

Sols argilo-limoneux

CÉPAGE

60 % Merlot • 20 % Malbec
20 % Cabernet Sauvignon

GARDE

3 à 5 ans

SERVICE

8 à 10 °C

VINIFICATION

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

ACCORDS

Apéritif, barbecue entre amis et pizza.

VIGNOBLES BASTIDE - 850 ROUTE DE L'EGLISE 33410 MONPRIMBLANC - FRANCE

Tel: +33(0)5,56,62,98,86 Mail: sceabastide@hotmail.fr www.vignobles-bastide.com Siret: 37853934000018