



## CABERNET FRANC « LE BOUQUET »

Un véritable « Bouquet » de fruits rouges accentué par des notes d'épices. Un plaisir gourmand en bouche, qui vous révèle toute la beauté des coteaux du Val de Loire.



### LE VIGNOBLE

Les raisins proviennent des coteaux de la vallée de la Loire. Cette région s'étire de l'Auvergne jusqu'à l'océan Atlantique sur 13 départements. D'Orléans, elle s'étend jusqu'au Cher en passant par les terres de la douceur Angevine, le port de Nantes, les bourrines Vendéennes, le marais Poitevin, sans oublier la Touraine. « Le Bouquet » est issu de vignes du coteau du Centre Loire.

### CÉPAGE

Cabernet Franc

### TERROIR

Limon et tuffeau

### LA VINIFICATION

Après une fermentation alcoolique de 9 jours (macération courte) afin d'extraire le maximum de fruit, ce vin fera ensuite sa fermentation alcoolique en cuve inox qualitativement indispensable pour sa finesse et sa souplesse.

### DÉGUSTATION

Ce vin rouge développe des notes de fruits rouges typiques du val de Loire. Des arômes de fraises, groseilles, cerises et des nuances épicées.



#### Accompagnement

Volailles ou autres viandes blanches, fromages et servit légèrement frais, il présente un plaisir désaltérant.



#### Température de Service

Entre 15 et 16°C

