

F Rouge CABERNET FRANC

L'ARJOLLE

Explorer les milles facettes du Cabernet-Franc !

CÔTES DE THONGUE

Un vin rouge raffiné et moderne, issu des plus vieilles vignes de Cabernet-Franc.

Couleur: Rouge

Degré Alcoolique: 14%

Vendange: Fin août/ Début Septembre

Vinification: Fermentation alcoolique en cuve inox.

Élevage: Elevage en cuve inox pendant 6 mois

Dégustation: (Re)découvrez le Cabernet-Franc et sa robe étincelante, son nez de petits fruits rouges plein de gourmandise et sa bouche printanière pleine de charme.

Accord mets et vin: Apéritif, bistronomie, fromages frais



CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES