



BRUT DE CUVE ROUGE

SANS SULFITE

Une dégustation comme si vous goûtiez directement de la cuve !



COULEUR

Rouge

CÉPAGE

Merlot - Cabernet Franc

ÂGE DU VIGNOBLE

5-15 ans

POTENTIEL DE GARDE

2 ans

ACCORDS METS & VIN

Apéritif, charcuterie, fromages, bistro nomie.

VENDANGE

Mi-Septembre

VINIFICATION

Sans apport de SO₂.

Macération d'une dizaine de jours pour une extraction en douceur. Mise en bouteille précoce (février).

DÉGUSTATION

Un vin comme un jus de fruits. Notes de cassis et myrtilles sauvages.

Une bouche pleine d'énergie, tonique et un caractère velouté.



CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES