

N°18

Cabernet-Franc

		Région	Languedoc
Appellation	IGP Pays d'Oc	Terroir	Argilo-calcaire
Millésime	2018	Degré	13°
Cépages	Cabernet-Franc	Rendement	60 Hl/Ha

Dégustation / Tasting

Cette cuvée issue d'une sélection de Cabernet-Franc se distingue par sa robe rose pâle aux reflets bleutés. Le nez développe des notes de fruits rouges frais (framboise et cassis). La bouche, elle se révèle élégante et fruitée, sa fraîcheur et son équilibre en portant les arômes. Elle sera incontournable lors de vos apéritifs, grillades et salades.

This wine results from a selection of Cabernet-Franc is distinguished by brilliant pale pink. The nose develops notes of fresh red fruits (raspberry and blackcurrant). On the palate, it is elegant and fruity, it's freshness and vivacity make it essential for your aperitifs, grilled meats and salads.

Service A déguster frais. Drink fresh

Conservation / Ageing potential

À boire jeune / Ready and easy to drink



Vinification / Wine making process

Égouttage et pressurage direct des raisins, débourage statique, fermentation à 16°.

Vinified by strain and direct pressing, fermentation is done at 16°.

Élevage / Breeding

Cuve traditionnelle / Traditional tanks.

Conditionnement / Packaging

Bouteille « Sarah » 75 cl

Carton de 6 bouteilles, palette de 480 bouteilles.

“Sarah” bottle 75 cl, pack of 6 bottle, pallets of 480 bottles.