



Encépagement

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Conduite du vignoble et vinification / *Wine Production*

Après une macération à froid de 12 heures, une saignée est réalisée afin d'obtenir un jus très aromatique et la couleur souhaitée. La température est maîtrisée entre 17/18°C pour conserver le fruité du vin.

After a cold maceration of 12 hours, a bleeding is carried out in order to obtain a very aromatic juice and the desired color. The temperature is controlled between 17/18 ° C to preserve the fruitiness of the wine.



Note de dégustation/ *Wine Tasting*

Très jolie robe brillante d'un rose pâle, nez frais et très expressif, dominé par des arômes d'agrumes accompagnés de notes de framboise et de bonbon anglais. La bouche, très aromatique, est bien équilibrée entre vivacité et rondeur, et finit par une agréable fraîcheur accompagnée d'une belle persistance aromatique. Ce vin rafraîchissant est une vraie gourmandise d'été, il accompagnera parfaitement vos cuisines estivales : apéritifs, tapas, salades, grillades.

Very pretty, bright pale pink color, with a fresh and very expressive nose, dominated by citrus aromas accompanied by notes of raspberry and English candy. The mouth, very aromatic, is well balanced between vivacity and roundness, and ends with a pleasant freshness accompanied by a beautiful persistence aromatic. This refreshing wine is a true summer delicacy, it will perfectly accompany your summer cuisines: aperitif, tapas, salads, grilled dishes.



Eco-Responsible/ *Eco-Friendly*

Le packaging de la bouteille a été pensé afin de réduire son impact environnemental : bouteille, carton et bouchon recyclables, étiquettes en papier garanti FSC , colle des étiquettes sans solvant et capsule sans plastique.

Packaging of the bottle has been designed to reduce its environmental impact: recyclable bottle, carton and cap, FSC guaranteed paper labels, adhesive labels without solvent and plastic-free capsule

