

# ROUGE DES MARCHES DE BRETAGNE



Ce vin issu des meilleurs terroirs au Sud de Nantes, entrée de l'ancienne province Bretagne provient de vignes plantées en cépage Cabernet franc, Cabernet sauvignon et Merlot

Terroir silico argileux, caillouteux en surface

## **MODE DE VINIFICATION :**

Les raisins sont récoltés à maturité avec le plus grand soin. La fermentation des moûts se fait sous contrôle des températures environ 26° C après une stabilisation à froid 12°C pendant 24 heures. Une cuvaison moyenne d'environ 10 jours donne un vin riche, aux parfums amples et complexes

## **ALLIANCE METS ET VIN :**

Ce vin de haute lignée enchantera votre table. A déguster sur des viandes rouges, et grillades. Il accompagnera à merveille les fromages.

## **TEMPERATURE DE CONSOMMATION :**

Déboucher de préférence une heure avant de le servir, à déguster à une température de 16° C.