

Signature Sommelier Merlot Cabernet Franc

<u>Appellation:</u>	IGP Cité de Carcassonne
<u>Cépage:</u>	30 % Cabernet Franc / 70 % Merlot.
<u>Alc./Vol.:</u>	13,5%
<u>Sol:</u>	Issu de nos meilleures plaines alluvionnaires de type limono- sableuses, ces vignes de 20 ans sont soumises à la double influence atlantique et méditerranéenne.
<u>Age des vignes:</u>	30 ans.
<u>Vinification:</u>	Macérations traditionnelles de 3 semaines. Les différents cépages fermentent séparément en cuves béton. Elevage en cuve béton pendant 6 mois.
<u>Couleur:</u>	La robe est rouge grenat éclatant.
<u>Nez:</u>	Nez expressif sur les fruits noirs et les épices douces.
<u>Dégustation:</u>	Bouche équilibrée avec des tanins présents et une souplesse agréable.
<u>Conseils de service :</u>	Dans l'idéal, il se déguste à 16°C comme la plupart des grands vins rouges. C'est à cette température qu'il pourra dévoiler tout son potentiel gustatif.
<u>Conservation :</u>	4 ans.
<u>Mets et vins :</u>	Il accompagnera parfaitement les viandes rouges et fromages. Mais également les plats asiatiques.



Signature Sommelier – une expérience unique !

Notre engagement d'excellence a donné naissance à la création de la collection Signature Sommelier. Une collection, qui met en avant les meilleurs Sommeliers du monde et leur savoir-faire. Cette sélection Gourmet du Sommelier Fabrice Sommier est le fruit d'un partenariat de longue durée avec notre maison viticole.