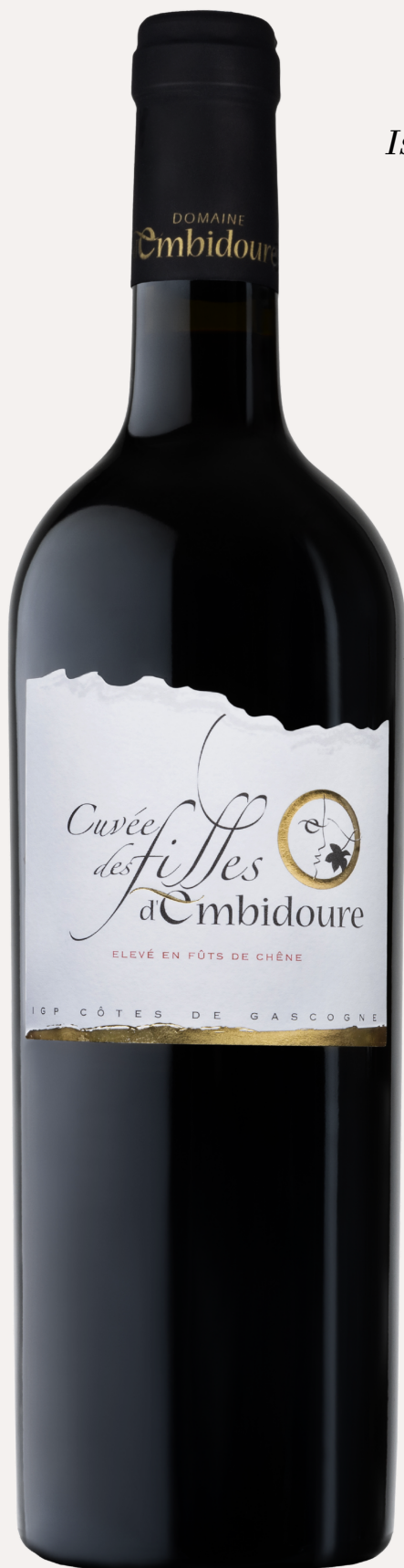


CUVÉE DES FILLES

Issue des plus vieilles vignes du domaine, ce vin offre du caractère, de l'originalité et de la richesse aromatique.



60% Merlot
35% Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc



Vendange mécanique, égrappage.
Fermentation en cuve inox thermorégulée.
Vinification classique en rouge.



Elevage en fût de chêne durant 12 mois.



En accord parfait avec des viandes rouges grillées, les volailles rôties, le bœuf bourguignon, les grillades d'agneau, le magret de canard, confit de canard, joue de porc confite ainsi qu'en accompagnement des fromages.



15°C et 17°C
Déboucher le vin 1 à 2 heures ou le carafé avant la dégustation afin d'extraire les arômes



6 à 7 ans de garde