

CUVÉE JULIE

Ce vin est particulièrement gourmand, élégant et généreux.



50% Marselan
50% Cabernet franc



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



A l'apéritif légèrement frais, il accompagne aussi des grillades de bœufs, de canard, la cuisine Italienne, l'osso-bucco, le poulet rôti, charcuteries, terrines de campagne et fromage.



Cuve inox thermorégulée.



12-14°C
Idéalement, déboucher le vin 1 à 2h avant dégustation.



3 à 4 ans de garde.