

MADemoisELLE ROUGE

Vin généreux et authentique qui dévoile en bouche ses notes de fruits rouges.



50% Merlot
50% Cabernet Sauvignon



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



A déguster en apéritif, il est parfait pour accompagner un pique-nique, un poulet rôti, de la charcuterie, des terrines, des viandes rouges et blanches ainsi que de pizzas et du fromage.



Cuve inox thermorégulée.



15-16°C.



2 à 3 ans