

# Cépages de Loire Cabernet Franc rosé 2022

---

## LA DÉGUSTATION

### ROBE :

Rose pâle avec une faible intensité

### NEZ :

Nez de fruits frais et notes épicées

### BOUCHE :

Attaque fraîche, avec une dominante de fruits rouges frais

---

## DU VERRE À L'ASSIETTE

### ACCORDS METS – VIN :

Salades composées  
Charcuterie

### TEMPÉRATURE DE SERVICE :

entre 12 et 14°C

## INFOS VIN

**STYLE DE VIN :** Rosé sec

**CÉPAGE :** Cabernet Franc

**VINIFICATION :** Pressurage direct et  
fermentation sous température contrôlée

**TEMPS D'ÉLEVAGE :** Élevage en cuve 6 mois avant  
embouteillage

**ALCOOL :** 12,5% vol

**SUCRES RÉSIDUELS g/L :** <3



REMY PANNIER  
MAISON FONDÉE EN 1885