

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