

SWEETY - CABERNET ROSÉ



Vin de France



100% Cabernet Franc



Vignes d'une quinzaine d'année sur un sol argilo-schisteux peu profond.

Procédé d'enherbement naturel puis travaux en vert : épamprage, effeuillage, rognage. Vendanges mécaniques.



Pressurage lent permettant une bonne extraction aromatique. Débourage et fermentation à température contrôlée.



Robe lumineuse et cristalline, aux reflets saumonés. Notes de petits fruits rouges, rose, bonbon anglais, avec une finale toute en fraîcheur de menthe et de poivre blanc. Vin gourmand par excellence, ce rosé tendre est suave avec une vivacité qui balance sa rondeur et offre une fin de bouche tout en fraîcheur. A servir entre 6° et 8°C.

Parfait pour les apéritifs, charcuterie, plats salés-sucrés et méditerranéens, tartes fruits...

À boire dans les premières années, mais les millésimes généreux réservent de belles surprises après plusieurs années de garde.