

Essai Transformé

FRONSAC

INFORMATION

Appellation : fronsac aoc

Cépage : MERLOT /
CABERNET FRANC

Alcool : 14.5%

Certification :

Bio : Non

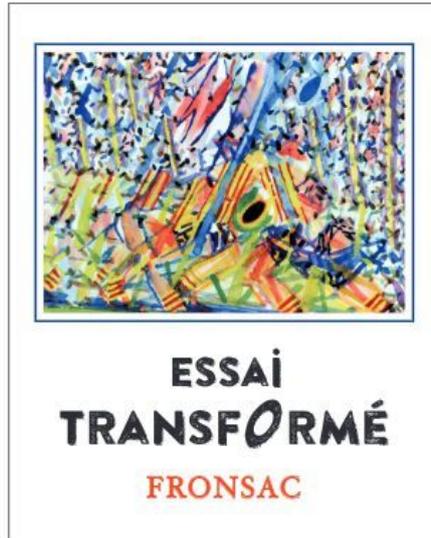
VINIFICATION

Méthode : Taille bordelaise, travaux raisonnés pour respecter l'environnement et favoriser l'expression d'un terroir exceptionnel, effeuillage une face.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de
6



TERROIR

Région Viticole : FRONSAC

Surface :

Type de sol : ARGILO
CALCAIRE

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Se présente avec une robe brillante.

Nez : un nez de fruits rouges intenses et bien mûrs que l'on retrouve en bouche.

Bouche : Tannins soutenus, ronds, souples avec une bonne persistance.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 17

Accords mets et vins :
Charcuterie, volaille, viande rouge, gibier, tarte aux fruits rouges

Garde : 5-10 ANS