

# TWIN TchinTchin Rouge

Vin de France

## INFORMATION

**Appellation :** Vin de France

**Cépage :** Malbec, Cabernet Sauvignon

**Alcool :** 13%

**Certification :**

**Bio :** Non

## VINIFICATION

**Méthode :** Vinification classique en cuves thermo-régulées. Macération pendant 5 jours. Fermentation alcoolique pendant 10 jours à 20° C

## CONDITIONNEMENT

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



## TERROIR

**Région Viticole :** Bordeaux

**Surface :**

**Type de sol :**

**Climat :** Océanique

## DÉGUSTATION

**Œil :** TWIN TchinTchin : une robe soutenue et dense.

**Nez :** Un nez charmeur d'arômes de fruits rouges gourmands et plaisants.

**Bouche :** Une pointe de Malbec apporte la fraîcheur et le croquant, des Cabernets mûrs et juteux offrent opulence et générosité.

## SERVICE & CONSERVATION

**T° de dégustation :** 12°/15°

**Accords mets et vins :** TWIN TchinTchin, un vin de soif à partager entre amis en toute simplicité.

**Garde :** 1/5 ans