

Cuvée Nicolas



Cépage :

- 100% cabernet Franc

Terroir :

- argilo-calcaire

Viticulture :

- Issue d'une sélection parcellaire rigoureuse
- Elevage 14 mois en fût de chêne

Dégustation :

Nez intense de fruit noir, boisé et épicé. Robe rouge violine, brillante et dense. La bouche est complexe avec des tanins élégants.

Garde :

- Supérieur à 10 ans.

Accords :

Viandes rouge, Gibiers et fromages affinés.

Service :

- À déguster légèrement frais entre 14 °C et 16 °C