

Cuvée Thaïs



Cépage :

- 100% cabernet Franc

Terroir :

- Sables et Gravieres

Viticulture :

- Vignes âgées de 30 ans en moyenne

Dégustation :

Le nez nous évoque les fruits rouges frais tels que la framboise ou la groseille. En bouche, ce vin exprime la rondeur et la souplesse des tanins du cabernet avec une fin de bouche pleine de vivacité.

Garde :

- À consommer dans sa jeunesse.

Accords :

Barbecue, apéritifs, viandes blanches et carpaccio, poissons

Service :

- À déguster légèrement frais entre 12 °C et 14 °C