

Cuvée Wyatt



Cépage :

- 100% cabernet Franc

Terroir :

- argilo-calcaire

Viticulture :

- Vignes âgées de 90 ans

Dégustation :

Nez intense de fruit noir, légèrement poivré et épicé. Robe rouge violine, brillante et dense. La bouche est structurée avec des tanins souples.

Garde :

- À consommer dans les 10 ans.

Accords :

Viandes rouge, Gibiers et fromages.

Service :

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