

Cuvée Zoé



Cépage :

- 100% cabernet Franc

Terroir :

- Sables et graviers

Viticulture :

- Vignes âgées de 20 ans.

Dégustation :

Mousseux rosé brut élaboré à partir de raisins pressés après récolte, avec sélection des jus de chair. Robe saumonée brillante, bouche gourmande, fraîche et fruitée aux fines bulles.

Service :

- À déguster frais entre 8°C et 10°C

Accords :

Apéritif, Desserts