



RENDEZ-VOUS IGP HERAULT CESSENON

Assemblage :

- 50% Cabernet Franc • 50% Cabernet Sauvignon

Terroir :

- Galets roulés
- Rendement 50 hL/ha

Vinification :

Vinification traditionnelle.
Macération courte et maîtrise des températures pour garder le fruit et la fraîcheur des arômes.

Le mot de l'œnologue :

Nez de fruits rouges avec les notes variétales des Cabernets mais tout en finesse. Attaque en bouche fraîche et fruitée. Les arômes de fruits rouges font place à des notes gourmandes relevées par une finale souple et fraîche donnant envie de s'en remettre une rasade ! Un vin plaisir, à boire en toute occasion.

Accompagnements :

Rien de plus simple à marier que cette cuvée. Vous pourrez la servir à 16° tout comme Trilogie rouge, ce qui vous permettra d'attaquer l'apéro en douceur et de passer sans problème sur des grillades ou un bon tartare de bœuf (notre péché mignon). Bien évidemment la charcuterie et les fromages seront les bienvenus à la table de Rendez-Vous. Un vin simple et sans complexe !

Récompenses :

JANCIS_ROBINSON – 16/20 (vint.2013)