



FAMILLE
BOURGEOIS
SANCERRE

PETIT BOURGEOIS CABERNET FRANC VIN DE PAYS DU VAL DE LOIRE

« Ses arômes de fraises, framboises associés à de subtiles notes épicées
sauront accompagner vos repas champêtres... »



VITICULTURE & TERROIR

Les raisins de ce vin proviennent des coteaux de la vallée de la Loire anciennement appelés « Jardin de la France » pour leur climat idéal pour le maraîchage et bien entendu, la viticulture. A la Renaissance, les Rois de France qui aimaient y séjourner, y firent construire de nombreux Châteaux. Ces Châteaux et ces vignes sont aujourd'hui inscrits comme Paysage remarquable au patrimoine mondial de l'UNESCO.

VINIFICATION

Après une macération de onze jours environ afin d'extraire le maximum de fruit, ce vin fera ensuite sa fermentation malo-lactique en cuves inox thermo-régulées qualitativement indispensable pour sa finesse et sa souplesse.

Température de service : 16°C
Potentiel de garde : 2-3 ans

DÉGUSTATION

Ce vin rouge développe harmonieusement des notes de fruits rouges typiques du vignoble de la Loire. Des arômes de fraises, groseilles et cerises rehaussent les nuances épicées. Une belle fraîcheur fait de ce vin une friandise gouleyante.

ACCORDS METS & VINS

Léger, discret, élégant ce vin fruité et charmeur demande une cuisine du même type. Quelques volailles ou d'autres viandes blanches feront très bien l'affaire et surtout ne vous gênez pas pour l'accompagner d'un vaste plateau de charcuterie.

RÉCOMPENSES

2016 Wine Spectator	87pts
2015 Wine Spectator	87pts
2014 Wine Spectator	88pts
2013 Wine Spectator	88pts
2011 Wine Spectator	88pts
2010 Wine Spectator	88pts

