



Ses arômes de fraise et de framboise et ses délicates notes épicées accompagneront vos repas avec brio tout au long des quatre saisons.

VAL DE LOIRE (IGP) « Petit Bourgeois » Cabernet franc

TERROIR : Argiles calcaires

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16°C

POTENTIEL DE GARDE : 2-4 ans

VITICULTURE & TERROIR

- Les vignes sont cultivées sur les **coteaux argilo-calcaires** de la **Vallée de la Loire**, une région noble connue sous le nom de « Jardin de la France »
- La Vallée de la Loire, avec ses nombreux châteaux et jardins, fournit des légumes et du vin de pays de qualité grâce à **un climat exceptionnel et des températures idéales**
- Les châteaux et les vignes du Val de Loire sont inscrits comme « **Paysage remarquable** » au patrimoine mondial de l'UNESCO

VINIFICATION

- **10 à 12 jours de macération** pour extraire un maximum de fruit
- **Fermentation malolactique en cuves inox** thermorégulées pour obtenir la finesse et la souplesse caractéristiques du Petit Bourgeois

ACCORD METS & VINS

Léger, discret, élégant, ce charmant vin fruité demande une cuisine du même type : volaille ou autres viandes blanches, ou pourquoi pas un plateau de charcuteries.

DÉGUSTATION

- Œil** Rouge rubis
- Nez** Fraises, groseilles et cerises avec des notes d'épices.
- Bouche** Léger et élégant, avec un fruité rafraîchissant.

Croquant et fruité, ce vin rouge développe les notes harmonieuses des fruits rouges si représentatives des vignobles de la Loire.

RÉCOMPENSES

2019	Wine Enthusiast	85 pts
2017	Wine Enthusiast	88 pts Best Buy
2016	Wine Spectator	87 pts
2015	Wine Enthusiast	85 pts
2015	Wine Spectator	87 pts
2013	Wine Spectator	88 pts
2012	Wine Spectator	87 pts