

LES DÉCOUVERTES DE GENÈVE

Rue des Belles-Filles

Cabernet Franc de Genève AOC

Cépage

Le Cabernet Franc, originaire du Bordelais, s'est acclimaté à notre terroir depuis plus de trois décennies. Il donne des vins puissants et de caractère.

Vinification

Vinification traditionnelle en cuve suivie d'un élevage en barrique de 10 à 12 mois.

Robe

Pourpre soutenue.

Nez

Arômes de cassis soutenus par des notes d'épices (paprika).

Bouche

Attaque franche et bel équilibre. Finale persistante s'appuyant sur de fins tanins.



Suggestions gastronomiques

- Sauté de veau
- Sauté d'agneau aux légumes
- Viandes rouges rôties et grillées
- Gibier rôti

Température de service

16 - 18°C

Ce vin mérite de respirer avant d'être servi.

Aussi, n'hésitez pas à ouvrir cette bouteille bien avant de la déguster.

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles de 75cl.



CAVE DE GENÈVE