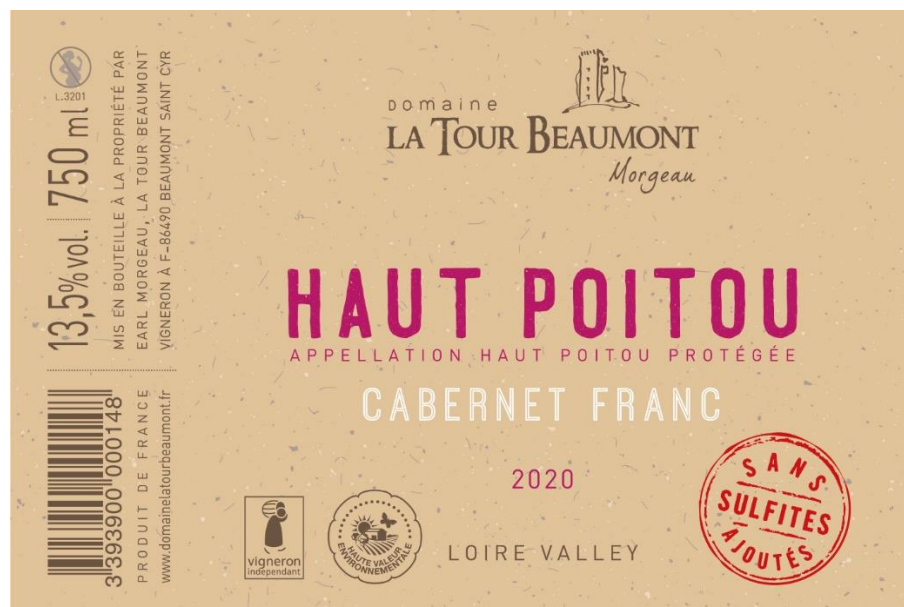


HAUT POITOU Cabernet Franc Sans Sulfites Ajoutés

| | |
|----------------------------|---|
| Appellation | : Appellation d'Origine Protégée |
| Origine | : Domaine familial depuis 5 générations. |
| Superficie Vignoble | : 30 hectares dont 8 hectares en Cabernet Franc. |
| Terroir | : Argilo-calcaire "Turonien". |
| Encépagement | : Cabernet Franc |
| Vinification | : La vinification est conduite de façon naturelle, sans sulfites ajoutés lors de la vinification et de la mise en bouteilles. |
| Embouteillage | : Mis en bouteille à la propriété, vigneron indépendant. |
| Certification | : Haute Valeur Environnementale, HVE. |



Un Cabernet Franc nature, gourmand et rond en bouche. Un panier de fruit rouge au nez.



Servir entre 14-17°C.



Le Haut Poitou Cabernet Franc Sans Sulfites Ajoutés accompagne volontiers un casse-croûte. Également les viandes rouges grillées, plats en sauce, ... Et aussi les plats végétariens.



Idéal dès maintenant pour le fruit. Dans les 2 ans en conditions normales de conservation.

