

CABERNET FRANC

Le Bouquet

signé M

Touraine Le Bouquet

ORIGINE

Encépagement : 100 % Cabernet Franc.

Situation : Coteaux Argilo Calcaire situés sur la commune de Candès st Martin (Entre Chinon et Saumur)

Sol : Argilo-Calcaire

Production Annuelle de 10.000 bouteilles

VINIFICATION ET ANALYSE

Vin issu à la fois de pressée directe avec 12 heures de macération.

Acidité Totale : 4.2 g/l

Degré alcoolique : 12,5°

LA DEGUSTATION

L'œil : Limpide et brillant. Couleur rose saumonée.

Le nez : Arômes très fruités de framboise et de fraises.

La bouche : Une belle fraîcheur avec des arômes de pamplemousse rose.

Un vin d'une belle intensité aromatique avec une fraîcheur désaltérante et une note de framboise.

CONSEILS

Se sert habituellement vers 9°.

Très bonne alliance avec les charcuteries, les crudités et les plats épicé.



M PLOUZEAU
VAL DE LOIRE

CABERNET FRANC

**Le
Bou
quet**
signé M

Touraine Le Bouquet

ORIGINE

Encépagement : 100 % Cabernet Franc.

Situation : Coteaux Argilo Calcaire situés sur la commune de Candès st Martin (Entre Chinon et Saumur)

Sol : Argilo-Calcaire

Production Annuelle de 10.000 bouteilles

VINIFICATION ET ANALYSE

Vin issu à la fois de pressée directe avec 12 heures de macération.

Acidité Totale : 4.2 g/l

Degré alcoolique : 12,5°

LA DEGUSTATION

L'œil : Limpide et brillant. Couleur rose saumonée.

Le nez : Arômes très fruités de framboise et de fraises.

La bouche : Une belle fraîcheur avec des arômes de pamplemousse rose.

Un vin d'une belle intensité aromatique avec une fraîcheur désaltérante et une note de framboise.

CONSEILS

Se sert habituellement vers 9°.

Très bonne alliance avec les charcuteries, les crudités et les plats épicé.



M PLOUZEAU
VAL DE LOIRE

CABERNET FRANC

**Le
Bou
quet**
signé M

Touraine Le Bouquet

ORIGINE

Planted grape variety : 100 % Cabernet Franc.

Situation : clay limestone banks situated on the village of Candès-St Martin (between Chinon and Saumur)

Soil : clay limestone

Annual Production : 10.000 bottles

VINIFICATION AND ANALYSIS

Stemming wine of direct press with 12 hours of maceration.

Acidity : 4.2 g/l

Alcohol : 12,5°

TASTING COMMENTS

Sigh : Limpid and brilliant. Salmon pink colour.

Bouquet : very fruity aromas of raspberries and strawberries.

Palate : a beautiful freshness with pink grapefruit aromas.

A wine with a beautiful aromatic intensity, a thirst-quenching freshness and a note of raspberries.

ADVICES

Should be served around 10°.

Very good alliance with raw vegetables and spicy dishes.



M PLOUZEAU
VAL DE LOIRE

CABERNET FRANC

**Le
Bou
quet**
signé M

Touraine Le Bouquet

ORIGINE

Planted grape variety : 100 % Cabernet Franc.

Situation : clay limestone banks situated on the village of Candès-St Martin (between Chinon and Saumur)

Soil : clay limestone

Annual Production : 10.000 bottles

VINIFICATION AND ANALYSIS

Stemming wine of direct press with 12 hours of maceration.

Acidity : 4.2 g/l

Alcohol : 12,5°

TASTING COMMENTS

Sigh : Limpid and brilliant. Salmon pink colour.

Bouquet : very fruity aromas of raspberries and strawberries.

Palate : a beautiful freshness with pink grapefruit aromas.

A wine with a beautiful aromatic intensity, a thirst-quenching freshness and a note of raspberries.

ADVICES

Should be served around 10°.

Very good alliance with raw vegetables and spicy dishes.



M PLOUZEAU
VAL DE LOIRE