

CABERNET FRANC

**Le
Cro
quant**
signé M

Touraine Le Croquant

Le Cabernet franc peut soit donner des vins riches et tanniques soit des vins pleins de fruits.

C'est le cas du « Croquant » qui est obtenu à partir de parcelles qui entourent Chinon mais qui ne portent pas toujours la noblesse de ce nom.

VINIFICATION ET ANALYSE

Travailler avec un très grand soin de la vendange à la vinification, ce vin doit respecter les caractéristiques du cépage Cabernet Franc tout en ayant de la rondeur et un très beau fruit.

Vinification courte, fermentation très naturelle, et élevage simple sont les méthodes utilisées pour vous offrir un vin plein de plaisir.

LA DEGUSTATION

Un plaisir simple mais réel pour ce vin qui dégage une belle aromatique de framboise et de violette. La bouche est tout aussi flatteuse et finie sur une belle rondeur de tannins.

CONSEILS

Servir plutôt frais à environ 12°.

S'apprécie dès l'apéritif et pourra accompagner l'ensemble d'un repas simple. A boire jeune.



M PLOUZEAU
VAL DE LOIRE

CABERNET FRANC

**Le
Cro
quant**
signé M

Touraine Le Croquant

Le Cabernet franc peut soit donner des vins riches et tanniques soit des vins pleins de fruits.

C'est le cas du « Croquant » qui est obtenu à partir de parcelles qui entourent Chinon mais qui ne portent pas toujours la noblesse de ce nom.

VINIFICATION ET ANALYSE

Travailler avec un très grand soin de la vendange à la vinification, ce vin doit respecter les caractéristiques du cépage Cabernet Franc tout en ayant de la rondeur et un très beau fruit.

Vinification courte, fermentation très naturelle, et élevage simple sont les méthodes utilisées pour vous offrir un vin plein de plaisir.

LA DEGUSTATION

Un plaisir simple mais réel pour ce vin qui dégage une belle aromatique de framboise et de violette. La bouche est tout aussi flatteuse et finie sur une belle rondeur de tannins.

CONSEILS

Servir plutôt frais à environ 12°.

S'apprécie dès l'apéritif et pourra accompagner l'ensemble d'un repas simple. A boire jeune.



M PLOUZEAU
VAL DE LOIRE

CABERNET FRANC

**Le
Cro
quant**
signé M

Touraine Le Croquant

The « Cabernet Franc » can either yield rich, tannic wines or wines full of fruits.

This wine is the case of “Le Croquant” which is obtained from plots that surround “Chinon” but which do not always bear the nobility of this name.

VINIFICATION AND ANALYSIS

Working with great care from the harvest to the winemaking, this wine must respect the characteristics of the “Cabernet Franc” grape while having roundness and a very beautiful fruit.

Short wine making, very natural fermentation and simple breeding are the methods used to offer you a wine full of pleasure.

TASTING COMMENTS

A simple but a real pleasure for the wine that exudes a beautiful aromatic raspberry and violet. Palate is just as flattering and finished on a roundness of tannins.

ADVICES

Should be served around 12°C.

Enjoy it at early as an aperitif and can accompany a whole simple meal.

To drink young.



M PLOUZEAU
VAL DE LOIRE

CABERNET FRANC

**Le
Cro
quant**
signé M

Touraine Le Croquant

The « Cabernet Franc » can either yield rich, tannic wines or wines full of fruits.

This wine is the case of “Le Croquant” which is obtained from plots that surround “Chinon” but which do not always bear the nobility of this name.

VINIFICATION AND ANALYSIS

Working with great care from the harvest to the winemaking, this wine must respect the characteristics of the “Cabernet Franc” grape while having roundness and a very beautiful fruit.

Short wine making, very natural fermentation and simple breeding are the methods used to offer you a wine full of pleasure.

TASTING COMMENTS

A simple but a real pleasure for the wine that exudes a beautiful aromatic raspberry and violet. Palate is just as flattering and finished on a roundness of tannins.

ADVICES

Should be served around 12°C.

Enjoy it at early as an aperitif and can accompany a whole simple meal.

To drink young.



M PLOUZEAU
VAL DE LOIRE