

CABERNET FRANC

**Le
Cro
quant**
signé M

#friend
#simplicité
#plaisir

Le Croquant

Le Cabernet franc peut donner des vins riches et tanniques tout comme des vins pleins de fruits. C'est le cas du « Croquant », obtenu à partir de parcelles entourant Chinon, mais ne portant pas la noblesse de ce nom.

Origine :

Age de la vigne : 35 ans.

Sol : sables et argilo-calcaire

Situation : bords de la Vienne.

Production annuelle : 30 000 bouteilles.

La vinification :

Travaillé avec grand soin de la vendange à la vinification, ce vin respecte 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.

SO₂ total : 35mg/L

La dégustation :

La robe : rouge rubis, brillante et limpide

Au nez : très aromatique, sur des notes de framboise et de violette

La bouche : flatteuse, gourmande avec une jolie rondeur des tannins.

Conseils de service :

Il se sert à partir de 12°.

Il s'apprécie dès l'apéritif et pourra accompagner l'ensemble d'un repas simple.

A boire jeune.

CABERNET FRANC

**Le
Cro
quant**
signé M

#fresh&fr
uity
#simplicity
#easydrin
king

Le Croquant

Cabernet Franc can produce rich, tannic wines, or very fruity wines. This is the case of “Le Croquant” which is obtained from plots surrounding Chinon.

Origin:

Age of the vines: 35 years

Soil: sand and clay-limestone

Location: bordering the Vienne river

Annual production of 30,000 bottles

Winemaking:

Worked with great care from the harvest to the winemaking, this wine respects the characteristics of the Cabernet Franc while possessing smoothness and gorgeous fruit. Short vinification, very natural fermentation, and simple ageing are the methods used to bring you this easy-drinking wine.

Total SO₂: 35mg/L

Tasting notes:

Appearance: bright, clear ruby red

Nose: very aromatic with raspberry and violet aromas

Palate: charming and appetizing with lovely smooth tannins.

Serving recommendations:

Serve at 12°C

Perfect as an aperitif or paired with simple meals.

Best drunk young.



M PLOUZEAU
VAL DE LOIRE