



Château Grand Français - Cuvee n°



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2018
Catégorie: 1
Couleur: Rouge
Appellation: Vin De France
Cépage(s): Cabernet Franc
Pays: France
Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe grenat soutenue et brillante. Nez un peu fermé sur la réduction à l'ouverture. Aérez-le fortement ! Il s'ouvre alors sur de beaux arômes lardés et fumés, une pointe de musc et de poivre noir. Beau toucher en bouche qui se développe plus sur le fruit rouge pulpeux et juteux de chair de cerise, cassis et zan. Des tanins soyeux, légers et un peu de cacao en finale. Une belle expression du Cabernet Franc ! Servir sur un pigeonneau de printemps aux cerises.

ACCORDS METS

Pigeons rôtis

LIEUX DE VENTE

Scea De Boissier
8 BOISSIER
33230 LES EGLISOTTES
Tel : 0033492912401
<http://www.grand-francais.com>