Château de Tigné, Reflets de France, AOC Cabernet d'Anjou, Rosé

AOC Cabernet d'Anjou, Vallée de la Loire et Centre, France

Un rosé souligné par une acidité discrète qui prolonge la dégustation dans la finesse et l'élégance.

PRÉSENTATION
Situé en Anjou entre Angers et Saumur, le Château de Tigné a traversé les siècles et le temps il a également connu l'amour et la trahison des Hommes.

Mais c'est en 1989 qu'un nouvel amoureux du terroir, Gérard Depardieu, en fait l'acquisition.

CÉPAGE
Cabernet franc

12,5 % VOL.
Contient des sulfites.

SERVICE
Servir à 8°C.

POTENTIEL DE GARDE
Peut se garder un ou 2 ans.

DÉGUSTATION

ASPECT VISUEL
La robe est d'un rose pale et brillant.

AU NEZ
Au nez des notes de petits fruits rouges (fraise, groseille) et de bonbon anglais.

EN BOUCHE
En bouche, la sensation moelleuse de ce rosé demi-sec est soulignée par une acidité discrète qui prolonge la dégustation dans la finesse et l'élégance.

ACCORDS GOURMANDS
Filet mignon sauce aigre douce, Rilettes de maquereaux, Tarte aux fruits

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
			3245390249357	

Distribué par **Maison Johanès Boubée**
18, rue Boileau, 33070 Bordeaux
Tel. 05 57 62 43 00 - maison_johanes_boubee@carrefour.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

4Z15HF