

Dominique Foucher, AOP Cabernet d'Anjou, Rosé, 2018, demi-bouteille

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

Un rosé qui satisfera les repas et les apéritifs.

VINIFICATION

Après un pressurage direct (avec une légère macération), les moûts fermentent à température contrôlée, afin de préserver au maximum la fraîcheur et le fruit. La fermentation est stoppée avant son terme pour obtenir un vin demi sec

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir à 12°C.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année.

ASPECT VISUEL

Une jolie robe rosé saumonée.

AU NEZ

Un nez franc et puissant, dominante de fruit rouge frais.

EN BOUCHE

En bouche l'attaque est franche, les arômes sont puissants, la sucrosité apporte une grande longueur.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin se boit frais, soit en apéritif, soit avec des poissons, crustacés, viandes blanches, volailles ou la cuisine exotique.



Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

1001789

3245415388924

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



NADDAF