

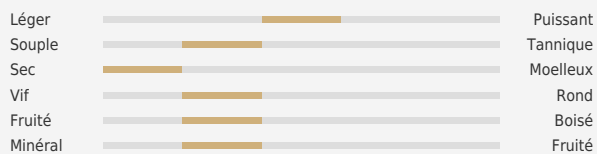


L'ENVOLÉE

PRODUIT

Cette cuvée parcelaire haut de gamme provient de vieilles vignes enracinées sur des coteaux argilo-calcaires. Le vin dévoile une belle concentration aromatique : fruits noirs, réglisse, tabac blond, et une touche légèrement boisée très élégante. La bouche est ample, structurée, mais toujours guidée par une fraîcheur ligérienne qui allège l'ensemble. Les tanins sont soyeux, la finale persistante. À carafier dans sa jeunesse ou à garder 5 à 7 ans en cave. Excellent avec des viandes rôties, un magret de canard ou des plats mijotés. Un Saint-Nicolas sérieux, profond, et parfaitement équilibré.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Vallée de la Loire / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	5 ans
Cépages	Cabernet Franc