



Les Frangins Flingueurs

IGP du Périgord Rouge

Millésime 2019

La cuvée « Les Frangins Flingueurs » nous est inspirée de l'ambiance du film Les Tontons Flingueurs : un vin de bons vivants, généreux et convivial.

Cépage : Cabernet Sauvignon 100%

Terroir : Plateau argilo calcaire bien exposé au soleil. Vignes de 5 à 10 ans. Vignoble mené en Terra Vitis et reconnu Haute Valeur Environnementale III (HVE3). EN COURS DE CONVERSION BIO

Vinification : récolte mécanique et vinification laissant la part belle au fruit. Elevage en chêne américain de 6 mois pour apporter sucrosité et gourmandise.

Caractéristiques : Vin généreux et aromatique. Le fruit explosif du début de bouche laisse place ensuite au caractère soyeux et ample du cépage. La touche vanillée de l'élevage donne une bouche généreuse à ce vin de bons vivants.

Gastronomie : Charcuteries, viandes rouges, grillades et fromages.

Garde à boire dès maintenant sur sa jeunesse Servir à 16-17°C

