



Les Frangins

IGP Vin Rouge du Périgord



Cépages : Merlot, Malbec

Terroir : Plateau argilo calcaire bien exposé au soleil. Vignes de 5 à 10 ans.

Vinification : Récolte à maturité, thermovinification, cuvaison très courte de 10 jours pour laisser la part belle au fruit.
Mise en bouteille rapide après vinification pour conserver les arômes de fruits.

Gastronomie : Charcuteries, viandes rouges et blanches, brochettes, grillades, fromages.

Garde : A boire dès maintenant sur sa jeunesse. Servir frais entre 16° et 17°C.

Description : Vin plaisir fruité et léger à partager. Arôme de fruits rouges (framboise, fraise...) et bouche croquante. Vin souple et gourmand.



1235 Route de Couin - 24230 SAINT ANTOINE DE BREUILH
Tél: 05 53 27 55 58 Mail: contact@moulincaresse.fr
Site web : www.moulincaresse.com