



Fiche technique  
"Rencontres" Noir

## "Rencontres" noir AOC Orléans-Cléry

Cépages :  
Cabernet franc 100 %

Sols : Argilo-graveleux

Age moyen des vignes : 35 ans

Vinification : Macération 20 jours en cuve inox . Elevage 6 mois en barrique.

Degré : 11.5 °C

Dégustation : Vin de couleur rouge foncé, fruité, charmeur, aux tanins soyeux.

Accompagnements : A servir entre 16 et 18° C sur viandes et fromages.

