



La Griffe des Bons Crus

Présentation	Bouteille type bordelaise transparente, capsule complexe
Conditionnement	Carton de 6 ou de 12 bouteilles
Appellation	Indication Géographique Protégée
Cépage	Gamay, Cabernet Franc, Merlot
Terroir	Silico-argileux
Vinification	Pressurage pneumatique Fermentation en cuves verrées Fermentation alcoolique
Degré	12 % Vol.
Acidité	3,70gr/l
Dégustation	Couleur :joli rosé soutenu et brillant, Nez : séduisant par son nez fruité cerise, La bouche est vive, aux notes de framboise, un vin harmonieux alléchant, une forte personnalité. Il est à maturité.
Garde	Excellent immédiatement.
Consommation	Servir bien frais entre 8 et 10 degrés, avec des salades, Grillades, Pizzas...



DOMAINE DE LA GRANGE - 44330 Mouzillon - France - Tél. 02.40.33.93.60 Fax. 02.40.36.29.79
E-mail : contact@dhardy.com - <http://www.dhardy.com>