

JMF Création rouge

Vin de France

GAMME • LES LÉGERS



Viticulture

Terroir/climat : sols argilo-calcaires. A 150 mètres d'altitude, le climat cévenol offre des journées chaudes et des nuits fraîches, idéales pour produire des vins frais et fins.

Encépagement : Cabernet Sauvignon

Âge des vignes : 10 ans

Rendement : 80 hectolitres par hectare



Vinification

Désalcoolisation : par osmose inverse et distillation à basse température.

Garde : à boire maintenant, il se conservera 2 à 3 ans



Typicité

Léger	Puissant
Souple	Structuré
Sec	Moelleux



Arômes

Cette cuvée révélera des arômes de tabac et des notes de chocolat.



Accords mets/vin

Cette cuvée s'accordera parfaitement avec un risotto aux champignons, des pâtes aux légumes grillés ou un crumble aux fruits rouges.



Degré alcoolique : 6,5% vol

Température de service : 18°/20°C

DOMAINE
GRAND-CHEMIN

VIGNERONS



DE PÈRE EN FILS

CONTACT : Tél. : 33 (0)4 66 83 42 83

Dégustation : du lundi au vendredi
9h00 - 12h00 / 13h30 - 18h30

Le samedi : 9h30 - 12h30 / 14h00 - 18h30

115, rue des Vins - 30350 Savignargues
contact@domainegrandchemin.fr