

PARIS 1890



# GALLIA

## FRANC JEU CABERNET FRANC

alc. 9,3% vol.

Raisins de : Yves Plaisantin

Partiellement macéré avec ses rafles, le moût de Cabernet Franc suit une fermentation spontanée pour créer une acidité assumée et maîtrisée. Sur cette base vive et légère, on trouve des notes de poivron vert et de tabac frais, sans détour.

### PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES :

Couleur : mousse rosée, robe rubis.

Nez : fruits rouges, peau de poivron vert, poivre long.

Bouche : fruits rouges, violette.

### TEMPÉRATURE IDÉALE :

12°C

### INGRÉDIENTS :

Eau, raisin\* (Cabernet franc\*), malt d'orge \*, sucre \*, malt de blé \*, houblon \*. \*Produits issus de l'agriculture biologique.

### FORMAT :

75cl

