



Cuvée Albane

Vin de Pays

Sélection Comtes de Belvèze

Cépages

Cabernet franc 50 %, Cabernet Sauvignon 50 %

Sols

Argilo calcaire et terrasses graveleuses

Rendement

70hl/hectare

Récolte

Vendange mécanique, tôt le matin afin de préserver les arômes et la fermeté des grains

Vinification

Rosé de saignée en vinification traditionnelle avec maîtrise des températures de fermentation

Dégustation

La couleur: robe rose clair aux reflets de mangue, brillante et limpide

Le nez: senteurs de fruits exotiques et de fleurs capiteuses, associées à une pointe vive d'agrumes

La bouche: une belle rondeur en bouche où l'on retrouve les arômes du nez... une finale persistante.

A boire sur une cuisine méditerranéenne, des grillades, des plats exotiques

