



'EOLIS' CABERNET FRANC 2010

Notes techniques:

Région: Plaine de Thrace, Indication Géographique Protégée, Bulgarie
Millésime: 2010
Cépages: Cabernet Franc
Elevage: En barriques françaises de 400 L
Alcool: 13.5%
Série: 900 bouteilles

Notes de dégustation:

Robe: Rouge grenat, brillant.

Bouquet: Marqué par des parfums de petits fruits rouges subtilement balancés avec des épices musquées et vanillées, ainsi que des notes de laurier.

En bouche: Vin élégant, rond et frais. Un fruité intense avec des arômes de prunes rouges, de groseilles et des notes vanillées. Les tanins sont fins.
Un cabernet franc gracieux.

Température de service: La température conseillée est de 16°- 18°C.

Accord: Accompagne des plats raffinés de volailles, terrines ou plateaux de fromages frais.
A déguster en apéritif également.