



## **Cuvée Centenaire 2022**

*Récoltée sur nos coteaux exposés plein Sud, cette cuvée vous surprendra par ses reflets rubis et son élégante profondeur*

### Cépages

100% Cabernet Franc

### Age des vignes

90 à 100 ans

### Nature du sol

Argilo-calcaire

### Vendanges

Mécaniques avec un tri densimétrique au chai

### Rendements

50hl/ha

### Elevage et vinification

Cuve en béton pour garder les calories de fermentation

### Dégustation

Œil : Reflets rubis

Nez : Notes de fruits rouges

Bouche : Charnu et rond

A votre convenance, avec votre famille ou vos amis

### Accords mets/vins

Viandes rouges et fromages

### Potentiel de garde

4 ans ou pour les plus impatients, la dégustation peut se faire sans attendre



**François HERSARD**

224 rue de la Gardière - 37140 SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

Tél : 02.47.97.79.74 - [contact@coteauxdelagardiere.com](mailto:contact@coteauxdelagardiere.com)