



DOMAINE DU GRAND MAYNE

GRAND MAYNE

Fusion 2016

Cabernet Franc

TERROIR

Croupe Argilo-Calcaire sur les hauteurs de l'Appellation Côtes de Duras

CÉPAGES

100 % Cabernet Franc

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri sélectif. Sélection parcellaire. Macération et pré-fermentation à froid. Le Cabernet Franc est fermenté en cuve inox et élevage de 12 mois en barriques de 225 litres.

DÉGUSTATION

Un vin unique composé à 100% de Cabernet Franc. Un nez de fruits mûrs aux notes poivrées et mentholées. En bouche, le vin est souple et dévoile de délicieux arômes de fruits suivis de notes épicées et d'une sensation de fraîcheur; un excellent équilibre. Fusion est un vin expressif et sophistiqué.

GASTRONOMIE

Pintade aux truffes, gibier, gigot d'agneau, tapenade.

GARDE

A boire d'ici 3 à 10 ans.



SARL GRAND MAYNE

47120 Villeneuve-de-Duras, France

Tel: 05 53 94 74 17

Email: domaine@grandmayne.net

Website: www.domaine-du-grand-mayne.com