



2020 Cabernet Franc

Valais AOC, Cave Biber

Note de dégustation:

Spécialité à maturité tardive du Bordelais. Ce cépage est traditionnellement utilisé dans les assemblages, mais en Valais, il atteint une complexité et un fruité particuliers qui permettent un élevage en monocépage.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Suisse

Région: Valais

Producteur:

Notation(s):

Elevage: en Barrique

Apogée: jusqu'en 2030

Cépage(s): Cabernet Franc

Référence: 1323120

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Franc

Valais AOC
Cave Biber

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2030
Elevage:	en Barrique
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.