



## Cabernet Franc

Valais AOC, Cave Biber

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

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 idéalement:

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).

#### Servierempfehlung:

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

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Produzent:</b>	Cave Biber
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.7%
<b>A boire:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	1323119

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### **Cabernet Franc**

Valais AOC  
Cave Biber

<b>Herkunft:</b>	Suisse
<b>Cépage(s):</b>	Cabernet Franc
<b>A boire:</b>	À l'apogée
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.7%
<b>Servier:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.