



## 2019 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

**Vol. alcool:** 13.7 %

**Apogée:** À l'apogée

**Cépage(s):** Cabernet Franc

**Référence:** 1323119

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Cabernet Franc**

Valais AOC  
Cave Biber

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