



2022 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: Cave Biber
Notation(s):
Cépage(s):
Référence: 1323122

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):

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