



La Folie

Tao (½ sec)



Mode de culture

Domaine certifié HVE (Haute Valeur Environnementale).
Le label HVE est une certification attribuée aux exploitations agricoles qui respectent un certain niveau de pratiques environnementales (travail des sols, couverts végétaux etc ...).



Vinification

Vendange mécanique, température pendant la fermentation 16° à 19°. (Obtenu pas adjonction d'anhydrique carbonique)



Cépages

100 % Cabernet



Température de service

6°C et 8°C



Dégustation

Robe rose saumonée, nez de fruits rouges, fines bulles arômes de fraises.



Accords met-et-vin

Apéritif, dessert.



Garde

1 à 2 ans



EARL domaine de pierre folle – pierre folle 85320 ROSNAY

tessierbrunier@gmail.com – domainedepierrefolle.fr – Tél : 0610608290