

Les Perruchers- Domaine des Sanzay

Vin de France 2021

Culture

Biologique

Cépages

100% Cabernet
Franc

Service

14°

Alcool

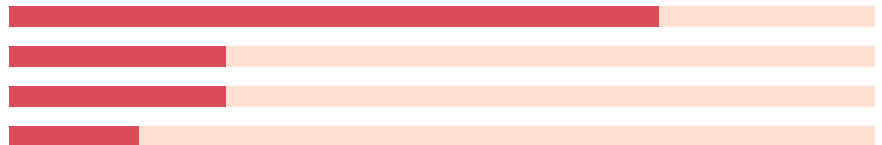
12,5%



Une exclu mondiale !

Délicat

Acidité
Amertume
Onctuosité
Intensité



Léger

Souple

Fruité

Service

L'accord parfait

Le best friend du barbecue.

Le contre-pied facile

Avec un plat de pâtes aux truffes

ApogéeGarde

2022 2023

Dégustation



Oeil

Robe rubis très claire.



Nez

Arômes de petits fruits rouges frais.



Bouche

Explosion de fruits rouges et tannins bien placés.

Domaine des Sanzay

Un maître mot pour définir ce Domaine familial ? La sincérité, c'est ce que cherchent aujourd'hui Céline et Didier à transmettre le plus possible dans leurs vins, tout en finesse. C'est l'affaire d'une famille soudée, depuis maintenant 5 générations. Ils s'épaulent tous dans cette belle aventure, de la taille de la vigne jusqu'au design des étiquettes qu'un de leur fils artiste dessine en s'inspirant des paysages de la Vallée de la Loire. Travaillant depuis 15 ans en bio, ils sont aujourd'hui certifiés par le Label AB.

Pays

France

Région

Val de Loire

Appellation

Vin de France



Les alibis d'ouverture

- Du rouge dans une bouteille transparente, intrigant!
- Un petit bonbon de fruits pour un plaisir total
- Ni blanc, ni rosé mais ça se tente frais

L'avis de l'expert

Vineaste

Un de mes gros coups de cœur de la saison. Une cuvée spéciale, ultra limitée. Un Cabernet Franc 100% qui profite de la liberté et de l'originalité laissée en "Vin de France". La macération est rapide et semi-carbonique ce qui nous donne un pur jus et une fraîcheur remarquable.



Nicolas C.
Expert Vineaste

Votre avis



Mots clés

Partagez-le
en ligne !

