



DOMAINE MAISON

Cheverny rouge

Un savant assemblage de pinot noir et de gamay est responsable de la finesse de cette cuvée de Cheverny rouge.

Les raisins sont triés et sélectionnés selon leurs maturités.

La fermentation est effectuée en cuves pour préserver le côté frais et fruité des arômes..

Sa jolie robe rouge aux discrets reflets pourpres est subtile. Son nez dévoile des notes délicates et légèrement poivrées qui inspirent la féminité. En bouche on retrouve cette délicatesse, cette fraîcheur aux notes de petits fruits rouges murs qui accompagnera parfaitement vos apéritifs, charcuteries, grillades ou autres viandes blanches.