

SÉLECTION LES FANCOUS
Grand Cru



Ephémère

Élevage En cuve inox

Cépages Divico, Merlot, Pinot Noir, Gamay

Œil Robe rouge-rubis intense



Nez Arômes de fruits noirs (mûres, cassis),
d'épices et de chocolat



Bouche Frais, sur le fruit et soutenu par la
présence de tanins moelleux



Température de service

13 à 15 degrés

Garde conseillée

1 à 7 ans

Accords mets et vin

Viandes rouges, grillades, fromages



Label IP-Suisse



DOMAINE DEBLUË

