

CUVÉE LES CŒURS  
Grand Cru



# Coœur Noir



**Élevage** 12-16 mois en barrique



75% Cabernet Franc

25% Merlot

**Œil** Robe rouge-rubis



**Nez** Arômes intenses de fruits noirs (pruneaux, cerises), de tabac et d'épices



**Bouche** L'assemblage du Cabernet Franc avec le Merlot procure des arômes complexes accompagnés d'une puissante masse tannique donnant beaucoup de volume et de longueur en bouche



**Température de service**

14 à 16 degrés

**Garde conseillée**

3 à 15 ans

**Accords mets et vin**

Viandes sur ardoise, chasse, gibiers



**Label IP-Suisse**



DOMAINE DEBLUË

