

Cuvée 1944

D-DAY 80^{ÈME} ANNIVERSAIRE

2023

Producteur Récoltant – Mis en bouteille à la propriété

En 2024, nous célébrerons le 80^{ème} anniversaire du débarquement sur les plages de Normandie, un moment historique marquant la quête de la liberté et le courage de nos héros de guerre.

A travers ce vin, nous souhaitons rendre hommage aux hommes et aux femmes qui se sont battus par la liberté.

Une cuvée en collaboration avec Le Bleuet de France; 0,50€ par bouteille seront reversés à l'association.

 Sols Argilo-calcaire	 Appellation Vin de France
 Assemblage 60% Merlot, 40% Cabernet Franc	

Vinification

Pressurage et débordage à froid suivis d'une fermentation en cuve inox à température maîtrisée. Élevage en cuve inox pour préserver la fraîcheur et les arômes délicats.

Notes de dégustation

Robe | Rose pale.

Nez | Ce vin dégage un nez séduisant avec des notes de petits fruits rouges frais. Les arômes de fraises et de framboises se mélangent subtilement pour créer une première impression délicieusement fruitée.

Bouche | En bouche, l'attaque est fraîche et vive. Les notes fruitées se poursuivent, offrant une belle longueur au vin.

Léger ● ● ● ● ● Puissant

Fruité ● ● ● ● ● Structuré

Conseils de service

A déguster entre 8 et 10°C.

Ce vin sera idéal en apéritif, en accompagnement d'un barbecue, avec un plateau de fruits de mer, des coquilles Saint-Jacques, des pâtes aux coques, des moules à la crème, des poissons grillés tels qu'un bar ou une sole meunière.

Certification



Partenariat



Univitis

Société Coopérative Agricole

33220 Les Lèves - France - Tel : +33 (0)5 57 56.02.02 – www.univitis.fr

Date de modification
06/02/2024

