



CHATEAU CARSIN

Rouge de Carsin 2017

- AOC Cadillac Côtes de Bordeaux
- 91% Merlot, 7% Carménère, 2% Cabernet-Franc
- Sucre résiduel : 0g/L
- Degré alcoolique : 13,5%
- Vin rouge riche et fruité avec des notes de fruits rouges, des tanins doux en bouche et une longue finale.
- Les vendanges sont manuelles et les fermentations naturelles. L'élevage dure 12 mois dont 50% en barriques de chêne français et 50% en cuves inox.
- Excellent accompagnement pour toute sorte de nourriture et d'occasions. Il peut très bien accompagner une pizza, des pâtes, de la viande rouge ou des fromages à pâte dure.
- Nea l'appelle le « vin de tous les jours » car il est parfait pour n'importe quel jour de la semaine !



Plus d'informations sur www.carsin.com et les réseaux sociaux.
N'hésitez pas à nous contacter directement!

Nea Berglund, nea@carsin.com ou +33787363761

Chateau Carsin
33410 Rions
@chateaucarsin

