

Rien



Fiche technique



Cépages : 70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Appellation : Bordeaux

Catégorie : Vin Rouge

Degrés : 13,5% Vol

Température de service : 17° / 18°

La dégustation

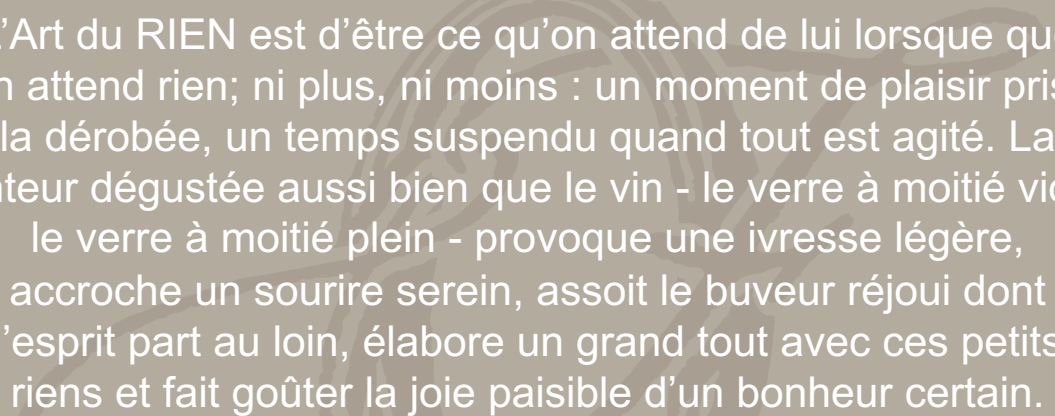
Œil : Robe pourpre

Nez : Belle aromatique, fruits noir (Cerise, mûre), confiture, épice douce, réglisse

Bouche : Attaque ample, fruits des bois (Cerise, mûre), baies sauvages

Accord mets/vins : Charcuterie, viandes blanches et rouges

Ce beau mélange entre la souplesse et la rondeur apportera à vos convives un vin rouge léger mais structuré. Il saura vous donner tout son charme dans toutes les occasions.



L'Art du RIEN est d'être ce qu'on attend de lui lorsque que l'on attend rien; ni plus, ni moins : un moment de plaisir pris à la dérobée, un temps suspendu quand tout est agité. La lenteur dégustée aussi bien que le vin - le verre à moitié vide, le verre à moitié plein - provoque une ivresse légère, accroche un sourire serein, assoit le buveur réjoui dont l'esprit part au loin, élabore un grand tout avec ces petits riens et fait goûter la joie paisible d'un bonheur certain.