

À la découverte de nos vins...

SANG DE MARIN ROUGE



IGP Val de Loire rouge Marches de Bretagne

ORIGINE : vin issu des cépages Merlot, Abouriou, Gamay pour un bel équilibre

VINIFICATION : rendement maîtrisé, assemblage de différents cépages avec 30% de fût

DÉGUSTATION : vin aux tanins fondus alliant le fruit et du caractère

CONSERVATION : à consommer dans les 1 à 4 ans

ACCORD METS-VINS : charcuteries, viandes blanches et rouges, fromages ...

Culture ultra-raisonnée

Label Haute Valeur Environnementale (HVE)