

Fiche technique  
**Les p'tits ballons rouges**  
**Cabernet Franc/ Merlot 2014**  
Vin de France

**Commentaires :**

Les p'tits ballons rouge est une cuvée sans prétention, facile à boire, allant à l'essentiel :  
Le Fruit et la gourmandise du Merlot s'expriment au nez et viennent arrondir le caractère plus structurant du cabernet, le tout est gourmand alliant fraîcheur et tannins souples.

**Accords gastronomique :**

En terrasse ou à table,  
Une tarte fine à la tomate et aux sardines sur lit de pesto.  
Des viandes grillées, des gratins de légumes, un poulet rôti ...

Température de service :

Entre 17° et 19°

Garde : jusqu'à 4 ans

**Notre accord culturel :** un film



« Le grand soir »  
Film français de Benoît Delépine et Gustave Kervern .  
Sorti le 6 juin 2012  
Punk, pas sérieux et surtout très drôle !

**CÉPAGE :**

80% Cabernet Franc, 20% Merlot.

**VINIFICATION :**

Les raisins sont récoltés a parfaite maturité,

Le jus et les matières solides macèrent de 7 à 10 jours afin que les peaux donnent leur couleur et leurs arômes. La fermentation alcoolique qui se déroule alors entre 20 et 28° C accélère ce phénomène.

Notre vin est ensuite élevé en cuve béton verré.

La vinification des cépages se fait séparément et sont assemblés par nos soins après élevage

Pour obtenir l'équilibre souhaiter.