



Les Frères Dubois - Lune Noire

Les Frères Dubois SA

Élevage : Après le pressurage, il effectue sa seconde fermentation (malolactique). L'élevage se fait moitié en barrique, moitié en cuve avec remontage des lies pour amener du gras. Chaque cépage mûrit séparément 12 à 15 mois en cave avant l'assemblage. Notes de dégustation : Une robe aux reflets grenat et un nez fruité exhalant des notes de cerises noires. L'arrière bouche délicatement vanillée confère à ce vin légèrement épicé une belle harmonie et de l'ampleur. Un rouge souple, tendre et généreux aux tanins enrobés.

Millésime: 2021 | Contenance: 70cl

n° 1500 | 24 En stock

21.00 CHF / Bouteille(s)

	Type de vin Rouge
	Cépages Gamaret, Garanoir, Cabernet Franc, Merlot
	AOC Vaud
	Style de Vin Structuré Épicé
	Accords Fromage Viande rouge Cuisine méditerranéenne