

Espiègle et gourmande, cette collection fait référence au nom historique de la Maison Cheval Quancard, "Les Fils de Marcel", rebaptisée de son nom actuel en 1985. Un hommage à ces générations d'hommes qui ont participé à cette grande épopée depuis 1844. Dont notamment, Raoul, fils de Marcel qui se saisit avec énergie des rênes de l'entreprise à la fin des années 30, caracolant dans le peloton de tête du négoce Bordelais.

LE VIGNOBLE

TERROIR : ARGILO-CALCAIRE.

CÉPAGE : CABERNET FRANC

Le Vin

Assemblage

100% Cabernet Franc.

Vinification

Vendanges Mécaniques Vinification traditionnelle. Fermentation en cuves inox thermorégulées.

Élevage

En cuves inox.

Dégustation

Robe rouge rubis.

Nez intense de fruits rouges confiturés, pointe mentholée, bouche souple en attaque. Structure équilibrée et aromatique. On retrouve en bouche ce côté facile et agréable avec des tannins très souples et fondus. Sensation pleine de gourmandise, de rondeur et de fruit.

Accompagnement

Un Rouge de copain, à ouvrir en apéritif entre amis, apéritif dînatoire, charcuteries, pizzas...



