

VIGNOBLES  
SIOZARD



# IPSUM

## Cabernet Franc



100% Cabernet Franc

3 Hectares

Vinification classique en cuves thermo-régulées. Fermentation alcoolique pendant 10 jours à basse température (15° C) pour une meilleure expression aromatique.

*Classic vinification in temperature controlled vats. Alcoholic fermentation during 10 days at 15°C for a best aromatic expression.*

Vin présentant une robe rubis brillant. Nez expressif à l'ouverture avec des notes finement épicées et florales. Bouche à trame tannique légèrement corsée où l'on retrouve les saveurs épicées poivrées. Belle persistance aromatique. Vin affirmant son identité et sa personnalité qui accompagnera la charcuterie ou des côtelettes d'agneau grillées.

*Wine with a shiny ruby colour. Expressive nose at the opening with finely spiced and floral notes. Slightly full-bodied tannic mouth where you can find the spicy peppery flavours. Beautiful aromatic persistence. Wine affirming its identity and personality that will accompany pork meats or grilled lamb chops.*

Potentiel de garde / Ageing potential :  
5 à 10 ans - 5 to 10 years

