

# Cabernet Sauvignon Friuli DOC

Rouge rubis - soutenu - potentiel de garde



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11  
22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

<b>Origine</b> Friuli	<b>Cépage</b>
<b>Producteur</b> Azienda San Simone	<b>Type de fermeture</b>
<b>Millésime</b>	<b>Maturité de dégustation</b>
<b>Taille de bouteille</b>	<b>Température de service</b>
<b>Teneur en alcool</b>	<b>Numéro d'article</b> 21960719
<b>Culinaire</b> Goulash, filets de foie de porc au poivre vert, rôti d'agneau farci	<b>Élevage</b>

## À PROPOS DU VIN

Cabernet Sauvignon est très sensible au terroir, ce qui se traduit par une vaste palette de styles de vins. Dans le Frioul, les méthodes de vinification font souvent ressortir ses arômes primaires. Il s'épanouit sur des sols perméables et donne des vins avec beaucoup de personnalité. L'élevage en barrique donne au Cabernet un charme supplémentaire.

Goulash, filets de foie de porc au poivre vert, rôti d'agneau farci

## DESCRIPTION

### Couleur

Couleur: Robe rubis profonde aux reflets violette, légère frange.

### Aromatique

Aromatique: Bouquet de baies noires, notes compostées, de fruits secs, notes épicées et rôties, de tabac, poivrées, de caramel, nuances terreuses et boisées.

### Corps

Corps: Moyennement corsé, structure équilibrée, arômes présents en bouche, légère sensation de douceur, belle longueur aromatique avec des notes herbacées en finale.

### Impression générale

Qualité: Vin soutenu et de style français.



En savoir plus et commander  
maintenant  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)