



# APPASSIMENTO

FRUITÉ  
ET DOUX

Voici un vin issu de raisins rouges séchés, procédé typiquement italien qui permet aux raisins de se concentrer en sucres, en tannins et, surtout, en substances aromatiques.

La couleur est d'une teinte grenat avec des arômes de fruits frais et confits (cerises et mûres). La bouche d'une belle douceur, réveille une longue fin de bouche.

**Accords gourmands :** Servez-le avec des viandes rouges grillées comme des viandes de gibiers, des ragoûts, des mijotés et des fromages relevés.

**Cépage :** Frontenac Noir et Frontenac Gris

**Température de Service :** 15-16°C

**Format :** 750 ml

**Prix :** 22.00\$