

**LIBERTY WINE**  
*Domaine de MUS*  
Vin de France Rouge

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

---

Cépages: Cabernet sauvignon, Carménère, Cabernet Franc, Malbec

Élaboration : Vinification traditionnelle, élevage 18 mois fût de chêne français.

Titre alcoolique : 13,5%

**CARACTÈRES DE DÉGUSTATION**

---

Jolie robe brique.

Nez aux Arômes de zan, moka, poivrons rouges, rhubarbe et eucalyptus

Bouche Boisée fondu, vin d'une grande longueur. Belle souplesse

**CONSEILS DU SOMMELIER**

---

N'hésitez pas à ouvrir vos bouteilles un bon moment avant la dégustation. Et servez-la de préférence en carafe, légèrement rafraîchie (autour de 18°)  
Vin élégant avec un beau potentiel de garde.

*Accompagnera parfaitement les viandes rouges, les gibiers, le gigot d'agneau, les tourtes à la viande, le fromage.*

**PACKAGING**

---

Coffret de 3 bouteilles composé de 2 bouteilles noires et 1 bouteilles rouge.

