

# Vin de France Rouge « Vin Coeur »



Vinification : levures indigènes, macération en vendanges 100% éraflées, élevage cuve



Robe rouge rubis brillante



Arômes de fraises et raisins frais



Bouche souple, ronde, gourmande



Tanins soyeux



Idées d'associations culinaires : Barbecue entre amis / Pot au feu de cochon et légumes oubliés



Température de dégustation : 13°C



Potentiel de garde : A boire dans les 2 ans



Production annuelle : 6000 bouteilles



*Steeve*  
**Charvet**  
- Vigneron indépendant -

2255 Route de Chiroubles 69115 CHIROUBLES  
Mail : [charvet-steeve@orange.fr](mailto:charvet-steeve@orange.fr) - Tel : 04 74 69 13 08 - 06 50 20 71 25  
Facebook : [www.facebook.com/charvetsteeve/](http://www.facebook.com/charvetsteeve/)  
Instagram : [www.instagram.com/domaine\\_steeve\\_charvet/](http://www.instagram.com/domaine_steeve_charvet/)  
Site internet : [www.charvet-gites-vins.fr](http://www.charvet-gites-vins.fr)

  
**vigneron**  
indépendant