

BOCAGE

WINES

KUZHENN

VIN DE FRANCE



TERROIR & HISTOIRE

Les Brouardières : au pied de la cave, coteau drainant de gabbro du Pallet. Exposition sud, sud-ouest favorisant une belle maturité en climat océanique.

« Kuzhenn » est un néologisme breton, évoquant le secret (*kuzh*) complété d'une touche de mystère et de poésie (*-enn*).

PROFIL & ASSOCIATIONS

Né d'un assemblage rare entre le Cabernet-franc et le Pinot noir breton cultivés sur la même parcelle « Les Brouardières », ce vin dévoile, à chaque gorgée, des arômes profonds de fruits rouges et noirs, subtilement rehaussés par des touches d'épices. Une cuvée qui met en valeur l'équilibre entre fraîcheur, structure et complexité. Idéale pour accompagner des viandes grillées ou des plats épicés.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinifications sans soufre, pour partie en grappes entières.

Elevage de 24 mois en cuve inox afin de préserver une aromatique intensément portée sur le fruit et les épices.

Pas de collage, filtration légère

CEPAGES

Cabernet franc x Pinot noir

DEGRE & GARDE

13% Vol.

2 à 5 ans