



VIDEO DU DOMAINE !



*La cuvée Première de Baccari 2016 est issue des plus vieilles vignes du domaine. Un vin à la robe rouge carmin, avec des arômes de poivre, de fruits rouges et de bois précieux. En bouche, des tanins ronds et soyeux, avec une finale longue.*



0,75 cl – 14,5%

## Première de Baccari rouge 2016



Vin rouge



Cabernet franc 70%, syrah 30%



Viticulture biologique (en conversion) – Vignes de 25 ans



650 m / sols d'argiles rouges et sous-sol de calcaire tendre



2 ans en fûts et cuve inox



Servir entre 15 et 17 ° C



Optimal : 2021-2028



Carafer 2 heures



Couscous royal, onglet de bœuf à l'échalote, poulet aux olives, tajine de veau au safran, filet mignon de porc...



Tiramisu au café, mousse au chocolat noir, financier aux amandes, pavlova aux fruits rouges, cake à l'orange confite...

*Implanté sur les premiers contreforts du Moyen Atlas, à 650 m d'altitude, Baccari bénéficie d'un climat ensoleillé mais frais. Le vignoble, consulté par Stéphane Derenoncourt, est reconnu comme produisant les plus grands vins du Maroc.*