

CABERNET ROUGE



Cépage : Cabernet

Sol : Sol silico-argileux et sous-sol de gabbro

Elaboration :

Encuvage des raisins avec macération pelliculaire pendant 10 jours.

Ecoulage puis décuvaage et pressurage du marc.

Fermentation alcoolique puis malolactique

Conseil de dégustation :

Ce cabernet possède une couleur rouge fraise moyennement intense.

Son nez est discret et fin. On distingue quelques notes poivrées accompagnant les arômes de fruits rouges frais.

En bouche, on retrouve une belle quantité de tanins caractéristiques des vins issus du cépage cabernet. Ces tanins sont souples et le vin garde une belle fraîcheur

Accord mets et vin :

Ce vin peut accompagner une charcuterie, du gibier, une grillade et du fromage.

Il pourra accompagner vos viandes rouges grillées comme une côte de bœuf cuite au barbecue

Servir : 13-15°