

Cabernet Sauvignon Fût de Chêne

Riche aux arômes de fruits noirs et d'épices

Appellation : Vin de Pays d'Oc.

Terroir : En zone climatique tempérée sur sols argilo-calcaires très pierreux (silex) avec galets roulés du quaternaire (terrasses villefranchiennes).
Agriculture raisonnée.

Vinification : Récolte matinale. Egrappage à 100%.
Inertage au CO2 pour éviter l'adjonction de sulfites.
Fermentation alcoolique à 25°-27° pendant 30-35 jours avec 2 remontages par jour et 1 délestage par semaine.
Micro-oxygénisation avec microbulleur.
Saignée (80%) et pressurage doux (2h) avec séparation des vins de presse.

Ensemencement de la fermentation malolactique avec les vins de première presse.

Élevage : En barriques bordelaises (chêne français) pendant 12 mois dans un chai à barriques tenu à température ambiante (10°) et humidification stable (70% d'humidité) puis stockage en bouteilles dans un chai climatisé (10°) et humidifié (50%) pendant 12 mois.

Cépage : 100% Cabernet Sauvignon.

Dégustation :

Robe : Robe sombre d'un rouge grenat aux reflets pourpres.

Nez : Nez de fruits rouges (cassis et myrtille), notes de vanille.

Bouche : Bonne attaque et longueur en bouche avec des arômes puissants de fruits noirs. Notes d'épices, de réglisse, de café et de cacao et une touche de cèdre.

Notre conseil : Charcuterie, gibiers, civets, viandes en sauce épicée, côte de bœuf et magret de canard grillés, fromages puissants et affinés...

Température de service : Entre 17° et 19°. A décanter.

Conservation : 4 à 5 ans.

Conditionnement : Bouteille 75cl (Carton de 6).

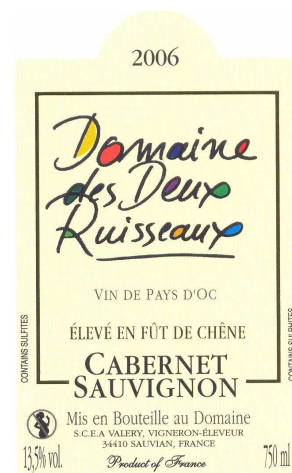
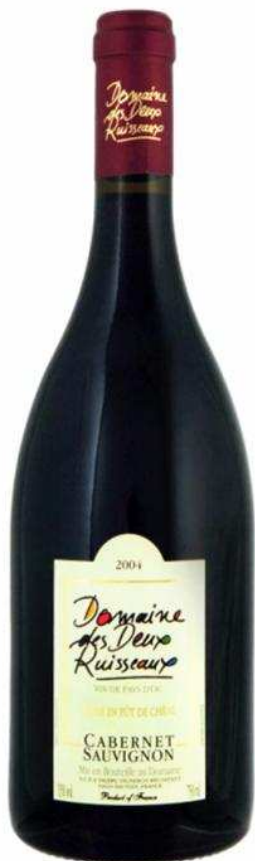
Médailles et autres récompenses :

Prix des VINALIES NATIONALES (Œnologues de France) 2006 (Millésime 2003).

Médaille de Bronze des VIGNERONS INDEPENDANTS 2008 (Millésime 2005).

Médaille au concours INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2008 (Millésime 2005).

Médaille d'Argent aux VINALIES INTERNATIONALES 2009 (Millésime 2005).



Puissance