

# Cabernet Sauvignon

*Charpenté aux arômes de baies rouges et de café grillé*

**Appellation** : Pays d'Oc IGP.

**Culture** : En lutte raisonnée dans le respect des sols et de la biodiversité.

**Terroir** : Terroirs argilo-graveleux et caillouteux : terrasses alluviales villefranchiennes avec galets roulés du quaternaire.

**Vinification** : Récolte nocturne. Egrappage à 100%. Inertage au CO<sub>2</sub> (pour éviter l'adjonction de sulfites) et refroidissement de la vendange. Macération pré-fermentaire à froid (8°C) pendant 3 jours avec 3 remontages par jour. Fermentation alcoolique à 23°-25°C pendant 10-15 jours avec un remontage par jour et un délestage par semaine. Saignée (80%) et pressurage doux (2h) avec séparation des vins de presses. Ensemencement de la fermentation malolactique avec les vins de première presse.

**Elevage** : En cuve époxy pendant 8 mois.

**Cépage** : 100% Cabernet-Sauvignon.

**Dégustation** :

**Robe** : Robe sombre d'un grenat profond.

**Nez** : Le nez nous révèle des notes épicées, de fruits rouges (cassis et cerise), ainsi que quelques notes d'écorces d'orange.

**Bouche** : La bouche est fine, avec une bonne présence des tanins et une agréable rémanence aromatique (notes de poivron, de café et de réglisse).

**Notre conseil** : En apéritif avec des tapas, de la charcuterie, des viandes rouges grillées (entrecôtes, côtes de boeuf) ou en sauce (daubes), des steaks tartares, gardianne de taureaux, des fromages à pâte fermentée,...

**Température de service** : Entre 17° et 18°C.

**Conservation** : 6 ans.

**Conditionnement** : Bouteille 50cl (carton de 12)/ Bouteille 75cl (Carton de 6)

**Médailles et autres récompenses** :

Médaille Collection au Concours des VINS DE PAYS D'OC 2009 (Millésime 2006).



## Structure