



CABERNET SAUVIGNON

BIO

Pays d'Oc - Rouge 2014

Région : Languedoc-Roussillon
Appellation : Pays d'Oc
Cuvée : BIO
Couleur : Rouge
Millésime : 2014
Cépages : Cabernet Sauvignon (100%)
Alcool : 14 %
Contenance : 75 cl

Il y a des années où notre terroir favorise certains cépages par rapport à d'autres. En 2014 nous avons un excellent Cabernet Sauvignon. De ce fait il a mérité de le déguster pur.



ELABORATION

Culture biologique.
Ecocert, Eurofeuille.

Egrappage total, Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, Fermentation thermo-régulée, Utilisation de levures sélectionnées, Fermentation malolactique.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur noire, profonde.

NEZ : Expressif, riche, subtils arômes de cassis, arômes de réglisse.

BOUCHE : Gourmande, onctueuse, légères notes de réglisse, tanins fins, tanins fondus, souple, corps puissant, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 17° et 20°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2023



ACCORDS METS ET VINS : Charcuteries, Terrine de campagne, Viandes rouges grillées, Gibiers, Cassoulet



DISTINCTIONS

Concours international des Cabernets 2017 : Médaille d'argent

Vinum 2017 : 16,5/20

Powered by **Plugwine**

