



LE CABERNET-SAUVIGNON

Mondialement connu, le Cabernet-Sauvignon est l'un des cépages phares de Bordeaux.
En Languedoc, il donne des vins élégants et subtils, d'une belle couleur rouge et aux tannins présents mais bien équilibrés.

Appellation

IGP Oc.

Cépages

Assemblage de vieilles vignes de Cabernet-Sauvignon et de Cabernet-Franc.

Age des vignes

15 et 50 ans.

Terroirs

Terrasses anciennes décalcifiées et de terroirs en pente de grès et de sable.

Conduite du vignoble

Cordon de Royat et Guyot.

Rendement

35 hl/ha.

Vinification

Les raisins macèrent en baies entières pendant 20 jours minimum à température maîtrisée (25°). Les extractions de tannins sont conduites de façon douce et en présence d'oxygène.

Elevage

En cuve.

Dégustation

Le Cabernet-Sauvignon développe des arômes finement épicés, avec toujours un côté fruits rouges et gourmand. En vieillissant, il gagne en complexité d'arômes qui révèlent des notes de cèdre et de cigare.

Accord mets/vin

Sa structure tannique et sa puissance lui permettent d'accompagner la côte de bœuf et le gibier.
Servir à 16° -18°C.