

CABERNET SAUVIGNON

2018



CÉPAGE & DEGRÉ - 100% CABERNET SAUVIGNON - 14 % Vol.

APPELLATION - IGP CÔTES CATALANES ROUGE

MILLÉSIME & RÉCOMPENSES - 2018 - CHALLENGE MILLÉSIME BIO ARGENT

RENDEMENT & SOL - 48 HL/HA - TERRES ARGILLO-CAILLOUTEUSES

LABEL - LABEL BIO - AB ECOCERT

VINIFICATION - APRÈS UNE SÉLECTION RIGOUREUSE, LA VENDANGE EST ÉRAFLÉE PUIS FOULÉE. VINIFICATION TRADITIONNELLE EN CUVE INOX THERMO REGULÉE AVEC REMONTAGES RÉGULIERS. IL REPOSE ENVIRON 8 À 10 MOIS EN CUVE AFIN D'EXHALER TOUS SES ARÔMES ET D'AFFINER SES TANINS. LE VIN EST ENSUITE PASSÉ AU FROID POUR LA STABILISATION TARTRIQUE PUIS AU FILTRE TANGENTIEL AVANT LA MISE EN BOUTEILLE.

OEIL - ROBE ROUGE RUBIS PROFOND AVEC QUELQUES REFLETS VIOLINES

NEZ - NOTES DE POIVRONS, D'ÉPICES DOUCES ET FRUITS NOIRS MÛRS.

BOUCHE - UN VIN CHALEUREUX ET SOUPLE AVEC DES TANINS SOYEUX. NOTES RAFFINÉES DE FEUILLE DE CASSIS, ÉPICES DOUCES SUR DÉLICAT PARFUM DE RÉGLISSE

ACCORD METS & VINS - IDÉAL SUR UNE GRILLADE DE VIANDES ROUGES, CE CABERNET SAUVIGNON ACCOMPAGNE TRÈS BIEN UN GIGÔT D'AGNEAU OU UN RÔTI DE PORC. T° DE SERVICE : 14-15°C

GARDE - À DÉGUSTER JEUNE, MAIS PEUT ATTENDRE DEUX À TROIS ANNÉES.

