



Photo non contractuelle

## // TERROIR

Les parcelles ont été sélectionnées sur les meilleurs terroirs de production du Pays d'Oc (Languedoc-Roussillon) dont les vignobles sont situés sur des légers coteaux à la terre fraîche.

## // CÉPAGES

**Cabernet-Sauvignon.**

## // VINIFICATION

Après une sélection rigoureuse, la vendange est égrappée et foulée. Les baies sont ensuite vinifiées en macération classique pendant 8 jours avec remontages réguliers. S'en suivent plusieurs soutirages pour fondre la structure tanique.

## // ÉLEVAGE

Ce vin repose environ 8 à 10 mois en cuve afin d'exhaler tous ces arômes et d'affiner le grain des tanins.

## // DÉGUSTATION

La robe est d'un rouge rubis profond avec quelques reflets violines. On perçoit au nez des notes de poivrons, de poivre noir et de fruits mûrs. La bouche est chaleureuse et souple avec des tanins soyeux.

A boire jeune mais peut attendre 1 à 2 années.

## // ACCORDS METS & VINS

Idéal sur vos grillades de viandes rouges, ce Cabernet-Sauvignon se mariera très bien avec une pissaladière, un méchoui, un coq au vin ou encore sur un rôti de porc ou du foie de veau.

♥ Coup de coeur : Lapin aux olives.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir entre 14 et 16°C.