

CABERNET-MERLOT



APPELLATION :

Indication Géographique Protégée Pays d'Oc

CÉPAGES :

Cabernet - Sauvignon et Merlot

Cuvée :

Cabernet - Merlot 2016

VINIFICATION :

Egrappage, Foulage, fermentation contrôlée 26 à 28°C, temps de macération de 15 à 20 jours, pressurage pneumatique, Fermentation malolactique en cuve, les assemblages sont réalisés après la vinification.

CONDITIONNEMENT :

Conditionné en palettes de 600 bouteilles, en carton de six droit et en bouteilles de 75 cl.

MODE DE CONDUITE:

Densité 4000 pieds/ha, Taille en simple guyot, rendement 60 hl/ha.

SOL :

Cailloutis argilo-calcaire rouge.

DÉGUSTATION :

Belle robe rouge. Nez intense aux arômes de fruits rouges et de réglisses. Bouche élégante d'une belle onctuosité, sur des notes de cassis avec une finale légèrement réglissée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

16 à 18°C

GASTRONOMIE:

il agrémentera avec finesse les grillades de viandes, les plats mijotés ainsi que les plateaux de fromages.