

## 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.