

Cabernet Sauvignon

"Combe Croze"

SOLS : Limono-calcaire, riche et semi profond.

CÉPAGE : Cabernet Sauvignon

VIGNOBLE & TERROIR

Le sol riche et moyennement profond offre à cette parcelle, plantée en Cabernet-Sauvignon depuis 20 ans, un micro climat relativement humide du à sa position basse (dans le creux de "La Combe ") ce qui permet une maturité des fruits lente conférant des tannins fins et soyeux à ce vin délicat. Il en découle un vin riche, gourmand avec un bel equilibre, rare avec les Cabernet-Sauvignon du sud de la France.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Fermentation alcoolique en cuve béton pendant 15 jours avec remontage quotidien. Après soutirage, l'élevage se déroule en fûts de chêne dont 25 % de fûts neufs pendant 12 mois, puis se termine en cuves inox durant 8 mois.

Dégustation

- Couleur rouge rubis intense. Au nez, le vin exprime des arômes de groseille mûres et de cerises noires. En bouche, les tanins sont enveloppés, soyeux, sur des notes d'épices douces. La finale est longue et élégante.
- Il s'accordera parfaitement avec des viandes rouges, finement grillées ainsi que du gibier.
- Ce vin sera apprécié servi à une température proche de 14-16°C.