

COINTES CABERNET

IGP AUDE

INFORMATION

Appellation : COTES DE PROUILHE

Cépage : CABERNET SAUVIGNON

Alcool : 14.5°

Certification : VIN BIOLOGIQUE

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : traditionnelle macération courte

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : AUDE

Surface : 2HA

Type de sol : ARGILO CALCAIRE

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : robe grenat

Nez : puissant épice et poivron

Bouche : tanins présents pour un vin fruité et épicé

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 14°

Accords mets et vins : viande rouge et sauce épicée

Garde : garde de 5 ans