

Les Plos - Cabernet Sauvignon

IGP

INFORMATION

Appellation : Pays d'Oc

Cépage : Cabernet Sauvignon

Alcool : 13%

Certification : Vin biologique

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Raisins triés puis foulés. Macération pré-fermentaire à froid pendant 5 jours à 6°C. Fermentation à 28°C en cuves inox de 300 hl. Remontages quotidiens. Durée de cuvaison : 25 jours. Fermentation malolactique. Soutirage.

Elevage : 3 mois en cuves ciment sous micro oxygénation.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Languedoc

Surface :

Type de sol : Argilo calcaire

Climat : Océanique et Méditerranéen

DÉGUSTATION

Œil : Une robe rouge cerise aux reflets violines.

Nez : Des arômes de bourgeon de cassis puis de poivron mûr.

Bouche : Une bouche ronde et ample aux petites notes grillées viennent apporter leur croquant avant une finale fraîche et épicée.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16-18°C

Accords mets et vins : Idéal sur des plats simples, tapas, pizzas, etc...

Garde : A boire sur le fruit, dès à présent, et durant les 3 prochaines années.