

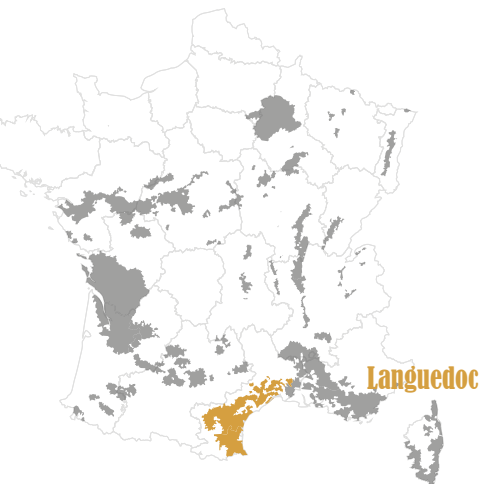
CABERNET SAUVIGNON Cuvée du Berger

IGP Pays d'Oc rouge

L'étendue du vignoble Pays d'Oc explique l'extraordinaire diversité de sols que l'on y rencontre : terrains sablonneux en bord de mer, calcaires, schistes, argiles ou graves caillouteux sur les plaines et les coteaux.

Pays d'Oc

IGP : Indication Géographique Protégée



Les parcelles ont été sélectionnées sur les meilleurs terroirs de production du Pays d'Oc (Languedoc-Roussillon) dont les vignobles sont situés sur des légers coteaux à la terre fraîche.

LOUIS FFFRE



Cépages

100% Cabernet-Sauvignon.



Elaboration - Vinification

Après une sélection rigoureuse, la vendange est égrappée et foulée. Les baies sont ensuite vinifiées en macération classique pendant 8 jours avec remontages réguliers. S'en suivent plusieurs soutirages pour fondre la structure tanique. Ce vin repose environ 8 à 10 mois en cuve afin d'exhaler tous ces arômes et d'affiner le grain des tanins.



Dégustation

Robe : belle robe rouge rubis avec quelques reflets violines.

Nez : Nez puissant marqué par des notes de poivrons grillés, de tabac brun, de laurier et d'olives noires.

Bouche : Bouche puissante et charpentée.



Accords mets et vins

Idéal sur vos grillades de viandes rouges, un méchoui, un coq au vin ou encore sur un rôti de porc ou du foie de veau.

Servir entre 14 et 16°C.



Garde

De suite à 2/3 ans.



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles - BP106 39605 Arbois Cedex - www.henri-maire.fr
SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 - N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Septembre 2023.