

CABERNET SAUVIGNON

Collection Cépage

TERROIR

Sol argilo sableux

Climat océanique avec des étés chauds permettant une parfaite maturité des raisins

VIGNES

Cépages : 100 % Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes : moins de 10 ans

Rendement : environ 50 hl/ha.

Culture de la vigne en agriculture biologique

VINIFICATION

Vendanges mécaniques puis une trie sévère pour ne garder que les meilleures baies.

Vinification sans soufre ajouté, à basse température

Fermentation en cuve inox puis un élevage de 3 mois en cuve

DEGUSTATION

Couleur rubis profond, limpide et brillante

Bouquet de fruits noirs, murs avec une note poivrée

Bouche souple et ample, arômes de fruits rouges frais

Tannins fins et souples

CONSERVATION

Conservation de 3 à 5 ans

