

CABERNET SAUVIGNON

Domaine de Bachellery

Pays d'Oc IGP Rouge

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Vinification traditionnelle. Une attention toute particulière est portée à l'état sanitaire de la vendange, choisie à maturité optimale. Les raisins sont totalement éraflés. Macération en cuve pendant 5 semaines, sous contrôle thermique, et fermentation sous l'effet de levures sélectionnées jusqu'en décembre. La fermentation terminée, les vins de goutte et ceux de presse sont conservés séparément et assemblés en partie ou en totalité, suivant les expressions aromatiques et gustative du millésime. Titre alcoolique : 13,5 % alc.

CARACTERES DE DEGUSTATION

Robe rubis sombre, brillante, aux reflets violets

Nez floral et frais sur la violette, le bourgeon de cassis

Bouche ronde, équilibrée sur des notes douces de poivron confit, avec une petite touche florale, et une finale cacaotée. Les tannins ont une belle densité qui conforte la structure de ce vin typé et élégant.

CONSEILS DU SOMMELIER

Les bouteilles doivent être tenues constamment couchées, dans un endroit frais (10° à 15°), à l'abri de la lumière. Laissez reposer vos bouteilles quelques jours après l'achat. Ouvrez systématiquement vos bouteilles 2 à 3 heures avant la dégustation.

Ce vin est à boire dès la première année et va s'épanouir pleinement dans les mois à venir.

Accompagne la viande de bœuf, le gibier, les poivrons et aubergines grillés, les fromages affinés. Servir plutôt frais, entre 15° et 16°.

