

- Cabernet Sauvignon -

IGP Côtes de Thau



Cépage

Cabernet Sauvignon.



Robe

Robe très colorée limpide et profonde d'une couleur rubis.



Nez

Le nez évoque des notes de fruits noirs, d'épices, un léger côté chocolaté, torréfié et herbacé.



En bouche

Corsé avec une belle structure en bouche et des tannins puissants.



Terroirs

Terrasses argilo-calcaires



Vinification

Macération de 20 jours. Fermentation avec contrôle de la température entre 20°C et 23°C.



Accords mets et Vin

Ce vin peut s'accompagner de viandes rouges grillées, plats typés et goûteux : gigot de mouton, souris d'agneau ou d'un cassoulet toulousain.

