



CABERNET

2019

- Pays d'Oc -

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Région : Languedoc.

Terroir : sablo-limoneux.

Age des vignes : 40 ans.

Densité de plantation : 4000 pieds/ha.

Taille : Royat.

Méthode culturale : enherbement et labour alternés 1 rang/2
culture raisonnée

Rendements : 47 hl/ha.

Macération à froid de 72H, fermentation alcoolique de 11 jours à température contrôlée autour de 24°C ; travail par « délestages » essentiellement. Cuvaison traditionnelle de 16 jours sous marc. Pressurage pneumatique ; les vins de presses sont travaillés séparément des vins de goutte. Un petit pourcentage sera ensuite utilisé dans l'assemblage final pour apporter structure et concentration.

Vin « plaisir » sachant donner matière et richesse aromatique. Bel équilibre pour cette entrée de gamme toujours partante pour accompagner les bonnes occasions !

Bouchage technique ou vis.