



PAYS D'OC

MONT SÉGONNE CABERNET

Cépages

Cabernet sauvignon

Rendement

65 hl/ha.

Terroir

Exposition sud/sud-est sur le penchant de la serre d'Oupia. Sol argilo-calcaire.

Vinification

Sélection rigoureuse des meilleures parcelles, maturité optimale vinification traditionnelle thermorégulée.

Dégustation

Vin à la robe profonde. Nez puissant de raisins très mûrs et notes de cassis bien prononcées. Bouche pleine et riche le fruit s'exprime avec un joli relief et une bonne longueur.

Accompagnement

A boire jeune légèrement rafraîchi sur la cuisine d'été.

Température de service

14 à 16°C.

Garde

3 ans

Quantité disponible

3000 bouteilles

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles

