



Deux villages, un vin, une histoire

Cabernet

Vin de Pays d'Oc rouge

Cépages : Cabernet sauvignon.

Rendement : 65 hl/ha.

Terroir : Exposition sud/sud-est sur le penchant de la serre d'Oupia. Sol maigre 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.

