

Pays d'Oc

## MONT SÉGONNE CABERNET



**Cépage** : Cabernet sauvignon.

**Rendement** : 65hl/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 thermo-régulée.

**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.

**Température de service** : 14° à 16°C.

**Accompagnement** : A boire dans les trois ans sur les viands rouges et les grillades.

**Garde** : 3 ans.

**Quantité disponible** : 3000 bouteilles

**Conditionnement** : Carton de 6 bouteilles