

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 jeune légèrement rafraîchi sur la cuisine d'été.

Garde : 3 ans.

Quantité disponible : 3000 bouteilles

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles