



PAYS D'OC

CABERNET- SAUVIGNON

Pays d'Oc IGP

Sols

Argilo-calcaires.

Cépage

100 % Cabernet-Sauvignon.

Vinification

Une fois parvenus à parfaite maturité, les raisins sont récoltés, puis éraflés et foulés. Après une courte macération à basse température, la fermentation et l'élevage s'effectuent à basse température afin de conserver la puissance des arômes.

ALEXIS LICHINE & Co

A Signature of Quality

DEGUSTATION ET RECOMMANDATIONS

Robe

Limpe mais très intense, elle varie de rouge grenat à des teintes pourpres.

Nez

Le Cabernet-Sauvignon exalte ici tous les arômes qui font sa typicité : des fruits rouges ou du cassis au poivron vert, avec des notes d'épices et même de foin, ce qui est caractéristique de ce cépage.

Bouche

Une belle structure tannique, avec des notes de réglisse, une bonne persistance et une longueur en bouche appréciable.

Accords mets-vins

Ce vin rouge saura se marier harmonieusement avec les viandes rouges, les gibiers ou les charcuteries, mais aussi avec les salades et une large palette de fromages.

Servir

de 16 à 18°C.

Durée de conservation

de 2 à 4 ans.

