



ALEXIS LICHINE & C^o

A Signature of Quality

PAYS D'OC

CABERNET- SAUVIGNON

Pays d'Oc IGP

Rebsorte

100% Cabernet-Sauvignon.

Weinbereitung

Sobald die Trauben die perfekte Reife erreicht haben, werden sie geerntet, entrappt und eingemaischt. Nach kurzem Einmischen bei niedriger Temperatur erfolgen Gärung und Ausbau ebenfalls bei niedriger Temperatur, um die Kraft der Aromen zu erhalten.

Boden

Lehmig-kalkig.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe

Klar und dabei sehr intensiv mit Abstufungen von Granatroter bis Purpurrot.

In der Nase

Hier verströmt die Cabernet-Sauvignon-Rebe all ihre Aromen, die ihre Typizität ausmachen. Rote Früchte oder schwarze Johannisbeere mit Gewürz- und sogar Heunoten.

Am Gaumen

Schöne Tanninstruktur, mit Süßholznoten, schön lange und angenehm anhaltend.

Empfehlungen

Dieser Rotwein passt harmonisch zu dunklem Fleisch, Wild oder zur Wurstplatte, aber auch zu Salaten und zu zahlreichen Käsesorten.

Serviertemperatur

16 bis 18°C.

Lagerfähigkeit

2 bis 4 Jahre.

