

# Cabernet Sauvignon Rouge

## « Terroir La Perrière »



**Cépage** : Cabernet Sauvignon rouge

**Terroirs** : sol silico-argileux

**Appellation** : Vin De France

**Vinification** :

Vendange mécanique avec égrappage totale.

Les grains ainsi récoltés sont encuvés pendant environ 15 jours.

Chaque jour, 2 ou 3 remontages sont effectués afin d'optimiser la couleur.

En fin de période, on décuve le raisin en séparant les jus de goutte, des jus de presse (plus tanniques). La fermentation se fait séparément sous contrôle par le froid. Une fois cette dernière terminée, les cuves sont maintenues à 20° afin de déclencher la seconde fermentation (dite malo-lactique). Cette dernière terminée, les vins sont soutirés et mis en foudres de chêne pour y être élevés entre 7 à 8 mois avant leur mise en bouteilles.

**DÉCOUVERTE SENSORIELLE** :

**La Robe**, vin rouge aux reflets rubis et à la transparence veloutée

**Le Nez**:

Développant des arômes des framboise et cassis.

**En Bouche** : Bouche ronde avec des tanins soyeux et fruités

**Conseils de service et associations mets-vins** :

Servir chambré accompagné de :

- charcuterie
- viandes rouges
- fromage

**Conservation** :

Ce vin évoluera sans souci sur 2 à 3 ans.

**Informations complémentaires**

Bouteille	Carton	Palette Europe	Cartons/palette	Bouteilles/palette	Gencod
75cl	6 bouteilles	80x120 / 611kg	84	504	3306710072700