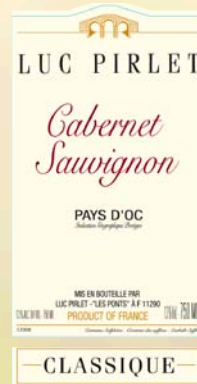


# Cabernet Sauvignon



## Cépages :

100% Cabernet Sauvignon.  
Cépage de maturation moyennement tardive, le Cabernet Sauvignon, adulé dans le Médoc et les Graves, se retrouve dans tous les grands vignobles du monde réputés pour leurs vins rouges, Bourgogne exceptée bien entendu. Il donne naissance à des vins colorés, puissants et tanniques, affichant une belle aptitude au vieillissement.

## Origines :

Sélection de différentes parcelles du terroir audois plantées sur graves et offrant une bonne rétention des eaux de précipitation. Rendement de 60 hectos à l'hectare. Age moyen des vignes 10-12 ans.

## Vinification :

Vendange mécanisée et foulage de la récolte avant mise en fermentation dans des cuves de béton revêtues. Durée moyenne 15 jours. Filtration douce.

## Conservation :

De quatre à six ans mais agréable à découvrir sitôt sa mise en bouteille.

## Robe :

Rubis intense.

## Nez :

Fruit primaire, petits fruits noirs, notes épicées, poivron vert.

## Bouche :

Souple, bien équilibrée, prolongeant bien les sensations olfactives.

## Suggestions :

Plats régionaux typés, volailles en sauce, fromages à pâte dure. Servir à 15-16 degrés.

## Grape varieties :

100% Cabernet Sauvignon.  
Ripening moderately late the lauded Cabernet-Sauvignon is to be found in all the great red wine-producing regions - with the exception of Burgundy. It produces wines with deep colour and rich body and tannin which will always bode for longevity.

## Origin :

Selected plots in the Aude on gravel with good water retention. Average age of vines : 10-12 years.  
Yields : 3 tonnes per acre.

## Vinification :

Mechanized harvesting and crushing prior to 15 days fermentation in glass-lined cement vats; light filtration at bottling.

## Conservation :

4 to 6 years but will drink well soon after bottling.

## Colour :

Intense ruby.

## Bouquet :

Fruity; blackcurrant and blackberry aromas, spices and green peppers.

## Palate :

Supple and well balanced; logical follow-through from the bouquet.

## Food pairing :

Typical local dishes; poultry in sauces, hard cheeses. Serve between 15-16° C.

## Bedruiving :

100% Cabernet Sauvignon.  
De Cabernet Sauvignon is een druif met een tamelijke late rijping. Het is de druif van de Médoc en de Graves maar ze wordt ook teruggevonden in alle grote wijngaarden van de wereld bekend voor hun rode wijnen, uitgezonderd in de Bourgognestreek. Deze druif geeft krachtige tanninerijke wijnen, met een diepe kleur en een goed verouderingspotentieel.

## Herkomst :

Selectie van verschillende percelen in de Aude op kiezelgronden geplant. Rendement van 60hl/ha. Gemiddelde leeftijd van de wijngaarden: 10-12jaar.

## Vinificatie :

Mechanische oogst en kneuzing van de druiven, gisting in betonnen kuipen bezet met glastegels. Gemiddelde duur: 15 dagen. Zachte filtering.

## Bewaring :

Tussen 4 en 6 jaar, maar toch lekker vanaf de botteling.

## Uitzicht :

Diep robijn.

## Neus :

Primaïr fruit, kleine donkere vruchten, gekruide toetsen, groene paprika.

## Mond :

Soepel, evenwichtig, mooie retro-olfactie.

## Suggesties :

Regionale gerechten, gevogelte in saus, harde kazen. Opdienen à 15 - 16° C.

## Rebsorten :

100 % Cabernet Sauvignon.  
Diese Rebsorte von mittelspäter Reife, die im Médoc und im Gravesgebiet verhätschelt wird, findet sich in allen großen Weinbergen der Welt, die eine Reputation für ihre Rotweine genießen, ausgenommen natürlich das Burgund. Sie bringt farbkraftige, kraftvolle und tanninreiche Weine hervor, die eine gute Lagerfähigkeit besitzen.

## Herkunft :

Auswahl von verschiedenen Parzellen in der Aude mit Kiesböden, die das Regenwasser gut auffangen. 60 hl/ha. Durchschnittsalter der Rebstöcke: 10-12 Jahre.

## Vinifikation :

Maschinelle Lese und Mahlen der Trauben vor der Gärung in ausgekleideten Betonbehältern. Durchschnittlich 14 Tage. Langsame Filtrierung.

## Haltbarkeit :

Vier bis sechs Jahre, aber schon bei Abfüllung angenehm zu trinken.

## Farbe :

Intensive Rubinfarbe.

## Nase :

Primäre Frucht, kleine schwarze Beeren, Gewürznoten, grüner Pfeffer.

## Mund :

Geschmeidig, gut ausgewogen, verlängert die olfaktorische Wahrnehmung.

## Serviervorschläge :

Typische regionale Speisen, Geflügel in Saucen, Hartkäse. Bei 15°-16° servieren.