

Cabernet Sauvignon - Merlot



Cépages :

65 % Cabernet Sauvignon et 35 % Merlot.

Origines :

Ensemble de parcelles des terroirs audois sur des vignes de 15 à 20 ans.

Vinification :

Pré-fermentaire à froid. Fermentation de 3 semaines et remuage des lies fines.

Elevage :

2/3 en cuves, 1/3 en fût de chêne.

Conservation :

De 3 à 5 ans, à consommer à +/- 16°.

Robe :

Rubis profond.

Nez :

Notes de sous-bois, petits fruits de forêt, notes chocolatées.

Bouche :

Puissante et ronde.

Suggestions :

Viandes blanches, viandes rouges,...

Grape varieties :

65 % Cabernet Sauvignon and 35 % Merlot.

Origin :

Plots of land in the Aude department upon 15 to 20 years old vines.

Vinification :

Cold maceration before fermentation. Fermented for 3 weeks and riddling of fine lees.

Matured :

2/3 in vats, 1/3 in oak barrels..

Conservation :

Within 3 to 5 years, to be enjoyed at +/- 16° C.

Colour :

Deep ruby colour.

Bouquet :

Hints of underwood, small fruits of the forest and overtones of chocolate.

Palate :

Powerful and round.

Food pairing :

Red meats, game, ...

Beduiving :

65% Cabernet Sauvignon en 35% Merlot.

Herkomst :

Percelen in de Aude-regio, wijngaarden tussen 15 en 20 jaar oud.

Vinificatie :

Koude voorgisting. Gisting van 3 weken met regelmatige omwoeling van het gistingsbezinksel.

Rijping :

2/3 in kuipen, 1/3 op eikenhouten vaten.

Bewaring :

3 tot 5 jaar, drinken op ± 16°C.

Uitzicht :

Diep robijnrood.

Neus :

Toetsen van bosgrond en humus, klein bosfruit en een vleugje chocolade.

Mond :

Krachtig en rond.

Suggesties :

Wit vlees, rood vlees...

Rebsorten :

65 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot.

Herkunft :

Audegebiet. Durchschnittsalter der Rebstöcke : 15 bis 20 Jahre.

Vinifikation :

Mischung bei niedriger Temperatur; darauf folgt eine dreiwöchige Gärung und langsame Filtrierung.

Lagerung :

2/3 in Weinbehältern, 1/3 in Eichenfass.

Halbbarkeit :

3 bis 5 Jahre, bei 16°C servieren

Farbe :

Dunkles Rubinrot.

Nase :

Noten von Waldboden, kleinen roten Beeren und Schokolade.

Mund :

Voll und rund.

Serviervorschläge :

Zu hellem Fleisch, Braten, etc...