



Cabernet

IGP Pays d'Oc

Cépages: 100% Cabernet

Terroir: Les ceps sont plantés sur un terroir argilo-calcaire

Vinification : Eraflage total de la vendange.

Mise en cuve et vinification traditionnelle avec remontages journaliers et délestages en fin de fermentation pour extraire au maximum le potentiel du cépage.

Macération longue sous chapeau.

Après fermentation malolactique, soutirage avant mise en bouteille.

Dégustation:

Belle robe soutenue et brillante aux reflets violets. Nez de fruits rouges frais et riche (cassis, cerise). Après agitation, fruits des bois très murs, puissants et enivrants.

En bouche, arômes de fruits sauvages, avec une note d'épice et de réglisse aromatique. Grande fraîcheur en finale et belle structure tannique.

Vin pourvu d'un bel équilibre et d'une remarquable finesse

Accord Met-Vin :

Bœuf braisé – Planche de charcuterie – Homard sauce au vin rouge – Parfait pour un apéritif dînatoire

A consommer dans les deux ans à une température de service de 17°.

Contenance 0,75 l

Alcool 13,5 %

Maison Bruno Andreu

34290 Montblanc

Tél : + 33 (0)4 67 31 58 48

contact@bruno-andreu.com - www.bruno-andreu.com

