

LA MARQUE

« Ruisset » vient du mot « ruisseau » qui est le nom donné à une petite rivière.

Bois du Ruisset est un éloge de la nature. Le nom de cette gamme de vins de caractère est un clin d'œil à la fois au bois du pied de la vigne mais aussi aux bosquets et aux ruisseaux que l'on trouve parfois aux abords des vignobles du Languedoc. Ils font tous partie de cette mosaïque d'éléments naturels qui rendent les paysages de cette région singuliers et magnifiques.

TERROIR

Ce Cabernet Sauvignon spécifique est issu de terroirs soigneusement sélectionnés dans le Sud de la France, bénéficiant de journées chaudes et ensoleillées et de nuits plus fraîches en fin d'été. Ce climat permet la récolte de raisins qui sont bien équilibrés. Les vignes sont plantées sur des sols bien drainés. Les vins qui en résultent sont somptueux et fruités.

VINIFICATION

Afin d'extraire les meilleurs saveurs possibles de ce Cabernet Sauvignon, nos experts dégustent régulièrement les raisins pour décider du meilleur moment pour récolter les fruits. Une petite partie de la récolte est soumise au processus de thermovinification afin d'extraire rapidement toute la couleur, les arômes et les tanins. L'autre partie suit un processus traditionnel dans des cuves en acier inoxydable. À la fin du processus, le vin est assemblé par nos experts. Ensuite, l'assemblage est élevé en cuve pendant 5 mois avant d'être mis en bouteille.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin présente une belle et dense couleur rouge pourpre. Au nez, ce Cabernet Sauvignon présente des notes de cassis, de prune mûre et de poivron vert. En bouche, il est doux et fruité, avec des tanins veloutés et une finale juteuse. C'est un vin parfaitement équilibré et qui sera facile à boire !

ACCORDS METS ET VINS

Appréciez ce vin à température ambiante, avec un jarret d'agneau, un tajine, un hamburger ou un ragoût de légumes tel que de la ratatouille.

BOIS DU RUISSET



IGP Pays d'OC

CABERNET SAUVIGNON