

CUVEE LE CHATEAU



Pour le plaisir des sens

Robe :

Pourpre, reflet mauve.

Nez :

Epicé, flatteur, fruits mûrs, cerise noire, olive noire, une pointe de cacao.

Bouche :

Souple au tannin tendre, poivré, pointe mentholée. Finale finement tannique.

Accompagnera idéalement un plat riche, une viande rouge ou des gibiers.

Pour approfondir

Cépages :

80 % Cabernet Sauvignon, 20 % Grenache

Sol :

Sous-sol argilo-calcaire à petits cailloux, homogène sur une large profondeur, drainant et filtrant.

Exposition :

En altitude, à l'extrême Nord-Est de l'appellation. Coteaux exposés plein sud, avec une légère déclivité, protégés au nord par une barrière rocheuse.

Vinification - Elevage :

L'ébourgeonnage manuel maîtrise les rendements et assure une parfaite maturité phénolique.

Vinification à 22/24°C, remontage des mouts matin et soir pendant la fermentation alcoolique.

Durée de cuvaison moyenne, avec micro-oxygénation, pour parfaire la rondeur des tanins.