

# Le Classique

AOP Cabardès

Vin très caractéristique du Cabardès. Il est l'expression à l'état brut de son terroir de cailloux et silex, de ses sols arides et de son soleil généreux. Concentré, dense et puissant aux tanins fondus, ce vin est ciselé pour accompagner des viandes et des plats en sauce au quotidien.

Après un éraflage la fermentation alcoolique se déroule entre 25° et 28° C. La cuvaison dure environ 10 jours avec des délestages journaliers. Cette cuvaison courte permet d'extraire le meilleur du fruit.

Les meilleurs sélections de nos vins de cépage sont choisies pour l'élaboration de ce vin d'assemblage. Les différents cépages, lui confèrent de grandes saveurs audacieuses et des tanins bien entretenus.



Degré d'alcool : 13°C

Potentiel de garde: 5 à 7 ans

Cépages : Syrah et Merlot. L'âge moyen des vignes est de 30 ans.

Œil: Un rouge rubis qui lui réserve une belle densité.

Nez: Intense porté sur des fruits noirs avec un soupçon de cacao.

Bouche: Attaque tendre avec un fruit présent et des notes poivrées.

Accords mets et vins: A servir entre 16° et 17°C, ce vin fruité s'accorde avec un tournedos aux morilles ou bien simplement un cote de bœuf. Sa vivacité en fait un vin très approprié également avec des mets épicés.

