

COLLECTION HAUTE COUTURE

CABERNET SAUVIGNON

IGP PAYS D'OC

BY CHRISTOPHE COQUARD



A rich, robust wine. Its typical Cabernet flavours of blackcurrant, green pepper, blackcurrant and violet are echoed in the dark green, dark red tones of the label.

With ageing, this wine will develop subtle flavours of vanilla, liquorice, tobacco, truffles.

Original artwork by HYPEA

TERROIR

Calcaires, dolomies & marnes secondaire / Schistes primaire et roche volcanique.

WINEMAKING

Récolté la nuit afin de préserver sa fraîcheur, chaque parcelle est fermentée séparément après quatre jours de pré-fermentation à froid qui favorise l'intensité de la couleur, le fruit frais et les tannins soyeux. La fermentation se déroule à température modérée de façon à conserver la typicité et à favoriser la fraîcheur aromatique. La cuvaison se termine par une macération post-fermentaire à chaud de 7 jours pour affiner encore les tannins et développer la texture. Elevage de 3 mois sur lies pour apporter richesse et complexité.

TASTING

Ce vin à la robe rouge violine, nous révèle un bouquet intense sur des notes de myrtille et de violette. On peut aussi trouver d'autres arômes typiques de feuilles de cassis, poivron vert, fougère ainsi que la mûre, la violette. La bouche est ronde et gourmande, offrant de belles saveurs de fruits noirs frais.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Vin prêt à boire, servir à 13 / 15°C en association à la charcuterie, aux viandes rouges, aux gibiers et aux fromages.

