

COLLECTION HAUTE COUTURE

CABERNET SAUVIGNON IGP PAYS D'OC

PAR CHRISTOPHE COQUARD

Vin très coloré, tannique et robuste, les dégradés de couleurs allant du vert foncé au rouge soutenu évoquent les arômes typiques de feuilles de cassis, poivron vert, fougère ainsi que la mûre, la violette. Il développe parfois même au vieillissement des arômes subtils de vanille, réglisse, tabac, truffes.

Oeuvre originale réalisée par HYPEA

TERROIR

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

VINIFICATION

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.

DÉGUSTATION

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.

ACCORDS METS ET VINS

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

