

Cabernet Sauvignon "Combe Croze"

Cépage

Cabernet Sauvignon

Sols

Limono-calcaire, riche et semi profond.

Vignoble, Terroir

Le sol riche et moyennement profond offre à cette parcelle, plantée en Cabernet-Sauvignon depuis 20 ans, un micro climat relativement humide du à sa position basse (dans le creux de "La Combe ") ce qui permet une maturité des fruits lente conférant des tannins fins et soyeux à ce vin délicat. Il en découle un vin riche, gourmand avec un bel équilibre, rare avec les Cabernet-Sauvignon du sud de la France.

Vinification, Élevage

Fermentation alcoolique en cuve béton pendant 15 jours avec remontage quotidien. Après soutirage, l'élevage se déroule en fûts de chêne dont 25 % de fûts neufs pendant 12 mois, puis se termine en cuves inox durant 8 mois.

Dégustation

Description

Couleur rouge rubis intense. Au nez, le vin exprime des arômes de groseille mûres et de cerises noires. En bouche, les tanins sont enveloppés, soyeux sur des notes d'épices douces. La finale est longue et élégante.

Accords mets & vins

Il s'accordera parfaitement avec des viandes rouges, finement grillées ainsi que du gibier.

Température de service

Ce vin sera apprécié servi à une température proche de 14-16°C.

