

Cabernet Sauvignon 2017

IGP Pays d'Oc – 13,5°



Cépages

Cabernet Sauvignon 100%

Vinification

Vendanges sélectionnées, éraflées,
fermentation avec maîtrise de température entre 20°C et 25°C.
Élevage en cuve pendant 8 mois.

Œil

Robe rosée rubis avec des reflets violets qui lui donnent
une belle brillance. Vin opaque de par sa densité colorante.

Nez

Arômes de fruits noirs dominants : cassis, mûres,
myrtilles avec des notes de réglisse, de poivre et de cuir.

Bouche

Flaveurs de fruits rouges semblables à celles du nez.
Notes de guignes et de pruneaux s'accompagnant de
tanins croquants.

Accords mets & vins

Vin à boire dans les 18 mois, à environ 16°C.
Sauté de veau Marengo, Daube de sanglier, Magret de canard
sauce aux cerises.



www.neotera.fr

