



Pierre®

TAILLEUR DE VINS



Véritable témoin de l'histoire et joyau du Languedoc, la Cité de Carcassonne est classée au Patrimoine Mondial de l'Humanité. Les vignobles qui l'entourent et leurs vins en sont les ambassadeurs privilégiés. Nous espérons que ce vin vous procurera autant de plaisir à la dégustation que nous en avons eu à le tailler.

CABERNET FRANC

CITÉ DE CARCASSONNE
Indication Géographique Protégée

APPELLATION : IGP CITÉ DE CARCASSONNE

CÉPAGE : 100% CABERNET FRANC

SÉLECTION : Les parcelles sont plantées sur des butes exposées Sud et bénéficie d'influences océaniques venues de l'ouest qui caractérise ce terroir et donne tant de typicité à ce vin.

SOL : Sols crayeux composés de sables limoneux.



VINIFICATION : La vinification est traditionnelle, en cuves béton avec une macération entre 12 et 15 jours. Pigeages réguliers, à partir de raisins sains, entièrement éraflés et cueillis tôt le matin, à maturité optimale. Température de vinification et cuvaison autour de 25/28 °C.

ÉLEVAGE : 100% cuve béton pendant 8 mois.

DÉGUSTATION : « Un vin rouge sur la matière et la finesse avec une belle onctuosité. Une bouche riche et séveuse, on apprécie les tannins présents et appuyés qui amènent de la mâche, de l'opulence et de la densité au jus.»



Baptiste Ross-Bonneau.
Chef Sommelier La Barbacane - Hôtel de la Cité

ACCORD METS & VINS : Sa fraîcheur et ses tanins structurés pourraient mettre en valeur une épaule d'agneau confite et quelques airelles pour ramener de la douceur, un foie de veau sauce mère, un dessert d'automne entre pain d'épices, noix caramélisées et mandarine.

NOTE : 2017 13% Alc./Vol. - 750 ml. Dégustation optimale : 17°

GARDE : Vin à boire dès maintenant et jusqu'en 2022.

