

LA FAMILLE DES VINS DE BEAU VIGNAC

IGP Côtes de Thau Cabernet Sauvignon

Cépage

100% Cabernet Sauvignon

Terroir

Les vignes sont situées sur des terrasses argilo-calcaires, appelées Costières, datant du Pliocène à structure géologique de marnes rouges, sables, graviers, molasses à esquilles calcaires surplombant l'Étang de Thau. Elles bénéficient d'un climat méditerranéen tempéré par les influences maritimes et d'un microclimat sous l'influence de l'étang de Thau. Les nuits y sont plus fraîches que dans l'arrière pays.

Vignoble

Sélections parcellaires de nos plus vieilles vignes du terroir classé IGP Côtes de Thau. Suivi de la maturité.
Raisins récoltés de nuit à maturité entre 13,5° et 14,5°.

Vinification

Vinification traditionnelle en vendange égrappée avec une longue macération de 20 jours. Fermentation avec contrôle de la température entre 20°C et 23°C, délestages et remontages réguliers. Elevage en cuve pendant 12 mois.

Robe

Robe sombre limpide et brillante d'une couleur rubis aux reflets grenat.

Nez

Le nez ouvert évoque des notes de fruits noirs (mûres sauvages confiturées), d'épices (poivre), chocolatées, de sous bois et floral (fleurs à bulbes).
Un bouquet riche et flatteur.

En bouche

L'entrée en bouche est souple. La riche expression aromatique est fidèle au bouquet: fruits noirs au sirop, poivre, sous bois, cuir. C'est un vin frais, généreux, rond et tannique. Les tanins de belle qualité sont fins et enrobés. L'équilibre gustatif est puissant. La finale possède une longue persistance aromatique aux arômes chocolatés et de fruits noirs.

Temps de garde 6 ans

Température de service 16°C

Accords Mets et Vin

Un vin puissant et tannique qui accompagnera pendant la jeunesse du vin des viandes rouges grillées, des viandes et repas typés, goûteux tels que le gigot de mouton ou la souris d'agneau, du gibier, un cassoulet toulousain, Haricots blancs aux saucisses de Montbéliard, du foie de veau.

Après quelques années de garde il s'associera volontiers aux plats mijotés, pour exemple, un collier d'agneau mijoté.



Avenue de Florensac – 34810 Pomerols

Tél. 04 67 77 01 59 – Fax. 04 67 77 77 21

Email: info@cave-pomerols.com

www.cave-pomerols.com

LES COSTIÈRES DE
POMEROLS