

# Jean d'Alibert Les Fées Cabernet Sauvignon

*Jean d'Alibert fût un acteur majeur du village de Caunes-Minervois en contribuant à l'expansion économique de la région du Languedoc et cela, notamment à travers la restauration de l'abbaye et des vignobles du Minervois.*

**PAYS D'OC IGP**  
**100% CABERNET SAUVIGNON VIEILLI FÛT**  
**Mise en Région de Production**

**Terroir :**  
Alluvions argilo-calcaires.

**Techniques de vinification :**  
Égrappage à 100%, fermentation alcoolique entre 28 et 30°C. Macération de 10 à 20 jours. Cette phase est à l'origine d'une parfaite tenue de la couleur, tant en intensité qu'en qualité.

**Élevage :**  
6 à 9 mois en fût.

**Dégustation :**  
Robe brillante à la teinte rubis. Nez intense, concentré et velouté aux arômes de poivre, de vanille et de poivron vert. L'équilibre en bouche est souple mais reposant sur une matière bien présente avec des saveurs subtiles de clous de girofle, de gingembre et de poivron confit. Les tanins sont enveloppés, conférant à l'ensemble une sensation de plénitude et d'onctuosité.

**Conseils gastronomiques :**  
Il accompagnera parfaitement les viandes rouges et les fromages de caractère.

**Carton de 6 bouteilles coniques de 75 cl**

Nombre cols/palette :	630
Dimensions carton en mm :	240x160x313
Nombre couches/palette :	5
Poids de la palette en kg :	893
Nombre cartons/couche :	21
Poids du carton en kg :	8,5
Palette :	80x120x145
Gencod bouteille:	3 045 710 012 292
Gencod carton:	3 045 710 018 805

