



Elégance Cabernet-Sauvignon

IGP Oc Cabernet-Sauvignon 2020



Terroir & Vinification

Sur les coteaux de l'ouest du Languedoc, le cabernet-sauvignon s'épanouit sur des sols argilo-calcaires.

Une sélection parcellaire est opérée au vignoble pour trier les meilleurs raisins. La vinification est traditionnelle avec macération de deux semaines. L'extraction se fait en douceur tout au long de la fermentation contrôlée à moins de 28°C. La souplesse et les arômes variétaux sont recherchés.

Assemblage

100% Cabernet-Sauvignon

Dégustation

La robe pourpre présente des reflets violets soutenus. Le nez est complexe et élégant, offrant des notes de fruits noirs légèrement cuits et d'épices comme le poivre et la cannelle. L'attaque est franche et ronde. La bouche est pleine, charnue, avec des tanins mûrs. La finale, légèrement mentholée, aboutit à une persistance dense sur des notes chocolatées.

Mets & Vin

Servir entre 16 et 18°C. L'Elégance Cabernet-Sauvignon est parfait en accompagnement de plats aux herbes comme un carré d'agneau ou un filet mignon de porc.



JOSEPH CASTAN SAS

Château Saint-Jean d'Aumières - 34150 Gignac

Tel: 04 67 40 00 64 - Fax: 04 67 16 47 62

contact@josephcastan.com / www.josephcastan.com