

Caractéristiques Techniques :

Cépage : Cabernet Sauvignon 100 %

Rendement : 65 hl / ha

Terroir : Sol profond de texture légère, d'alluvions récentes.

Vignoble : Sélection à la parcelle,
Récolte en légère surmaturité

Vinification : Vinification traditionnelle, avec longue cuvaison (quatre semaines).

Dégustation :

Robe : Rouge profond et soutenu

Nez : intense aux notes de fruits rouges et de poivron.

En bouche : La bouche est fraîche et fruitée. Les tanins soyeux confèrent une belle harmonie d'ensemble. Vin bien représentatif du cépage

Spécialités gastronomiques en accord avec le vin :
Viandes en sauce (au vin, champignons,...), Viandes rouges et gibiers, Poivrons ou tomates farcis, Fromages, Fondues et raclettes

Température de service conseillée : Entre 16 et 17 °

Prix de Vente T.T.C Départ Caveau : 3,90 €

Cabernet Sauvignon
VIN DE PAYS D'OC

Vermeil du Crès

MIS EN BOUTEILLE A LA PROPRIETE

CABERNET-
SAUVIGNON

Indication Géographique Protégée
Pays d'Oc

Millésime 2016

Vignerons de Sérignan

S.C.A. DE VINIFICATION

Avenue Roger Audoux

34410-SERIGNAN

Tél : 04-67-32-23-26

Fax : 04-67-32-59-66

www.vignerons-serignan.com

gestion@vignerons-serignan.com