



Terroir & Méthodes de vinification

Sols argilo-calcaires en coteaux de l'ouest du Languedoc.

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

Notes de dégustation

La robe pourpre présente des reflets violets soutenus. Le nez est complexe, plein et élégant, offrant des notes de fruits noirs légèrement cuits et d'épices comme le poivre et la cannelle. Une touche chocolatée se devine. 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 épicées et chocolatées.

Service & Suggestions

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