

LE CHANT DES SIRÈNES

DUO DE CABERNETS

Le Chant des Sirènes capture parfaitement l'esprit du Sud Ouest de la France en mêlant la convivialité avec un certain art de vivre dans cette cuvée élégante et fruitée

Laissez vous séduire par cet assemblage de deux cabernets fruité et élégant.

VIGNOBLE

Les parcelles sont idéalement situées dans l'Entre-Deux-Mers, entre l'Océan Atlantique et les Pyrénées. Elles sont cultivées de manière écologique et durable par notre famille depuis plus de 150 ans. Les vignes plongent leurs racines dans un terroir argilo-calcaire exceptionnel qui permet de maintenir la fraîcheur des raisins tout en profitant de belles journées ensoleillées d'été.

Un terroir parfait pour le Cabernet.

VINIFICATION

Les différents cépages sont récoltés séparément à une maturité optimale pour chacun. Vendangés de nuit pour profiter de la fraîcheur, les raisins sont triés à l'arrivée puis mis en cuve en inox. Durant la fermentation, les remontages sont légers pour ne pas extraire trop de tannins et préserver le fruit frais.. Le vin est ensuite élevé plusieurs mois en cuve avant d'être mis en bouteille.

Production annuelle moyenne : 30 000 bouteilles.

DEGUSTATION

Au nez, c'est un mélange de saveurs florales, d'épices, de fruits noirs intenses et de cassis.

Une bouche tout en douceur et en rondeur avec des notes de violettes, de fruits mûrs mélangés aux épices.

Cette cuvée s'accorde facilement avec vos apéritifs, charcuteries, grillades, cuisine épicée, fromages et desserts au chocolat.



"Le seul moyen de se délivrer d'une tentation, c'est d'y céder"
Oscar Wilde