

CABERNET SAUVIGNON

Quand André rencontra Léon, rien ne laissait présager la naissance d'une grande amitié. L'un passait ses journées à soigner ses vignes, l'autre guettait le bon moment pour croquer les grappes mûres. Leur passion commune pour ce fruit emblématique du Bordelais les rapprocha : voisins d'abord, ils devinrent vite inséparables. "Copains comme cochons" ! Une gamme de Bordeaux pensée pour révéler les caractéristiques de chaque cépage.



APPELLATION

Bordeaux

CÉPAGE

Cabernet Sauvignon

VITICULTURE

Agriculture raisonnée, certification HVE3.
Effeuillage, vendanges en vert.

VINIFICATION

Macération courte à froid.
Fermentation en cuves à température contrôlée, puis élevage en cuves inox.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe grenat soutenu. Arômes de pâtes de fruits et de réglisse. Bouche dense et structurée.

ACCORDS METS ET VINS

Charcuterie, tapas, viandes rouges, viandes blanches, fromages.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 16°C et 18°C.
Idéalement dans les 10 ans.