

# 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.  
Effeuvillage, vendanges en vert.

## VINIFICATION

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

## NOTES DE DÉGUSTATION

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.

ANDRÉ  
et LÉON\*



[www.ducourt.com](http://www.ducourt.com)