

F FLORÈS

Un vin, un terroir, une empreinte

GAMME SOLEIL

CABERNET SAUVIGNON

Région : Languedoc

Appellation : IGP Pays d'Oc

Terroir : Colluvions argilo-limoneux

Rendement moyen : 55 hl/ha

Cépage : 100% Cabernet sauvignon

Taux d'alcool : 13,5%

Vinification : Éraflage total de la vendange. Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées (23 à 28°C) avec remontages et délestages. Durée de macération comprise entre 9 et 14 jours. Pressurage pneumatique du marc puis fermentation malolactique et élevage de 8 mois en cuves.

Note de dégustation : Robe rouge soutenue aux reflets pourpres. Nez mêlant des notes de fruits rouges et de sous-bois à une touche florale (géranium).

Bouche sur les fruits rouges et noirs (prune, cerise), marquée par des tanins souples et une belle fraîcheur. Finale structurée.

Accords mets : A découvrir sur une viande rouge grillée (entrecôte, faux-filet) ou en sauce (daube).

Température : servir entre 16 et 18°C.

Quantité produite : env. 4 000 bouteilles

