



Robe rouge, aux reflets violines.



Nez intense d'épices et de café.



La bouche est souple avec des tannins soyeux.



La structure tannique en fait un vin parfait pour accompagner des viandes telles que du veau ou encore du porc. Ses arômes de cèdre permettent des accords avec des plats accompagnés de sauce aux champignons. Ce vin s'accorde également avec des fromages.



Domaine Les Charmettes
Route de Florensac,
34340 Marseillan, France
Nicolas ALCON : 06 22 30 43 75
alcon.nicolas@orange.fr
www.domainelescharmottes.fr

Cabernet Sauvignon

APPELLATION : I.G.P. COTES DE THAU

MILLESIME : 2020

TERROIR : SITUE EN BORDURE MARITIME LE DOMAINE BENEFICIE D'UN CLIMAT TYPIQUEMENT MEDITERRANEEN. LES HIVERS SONT DOUX ET LES ETES SONT CHAUDS AVEC UN ENSOLEILLEMENT IMPORTANT. C'EST UN CLIMAT SAIN A CAUSE DES VENTS FREQUENTS QUI FREINENT LE DEVELOPPEMENT DES MALADIES. LES VENTS MARINS APPORTENT DE LA FRAICHEUR PENDANT L'ETE.

LE CABERNET-SAUVIGNON EST PLANTE SUR UN TERROIR ARGILO- LIMONEUX.

C'EST UN CEPAGE PRESENTANT DES PETITES BAIES QUI DOIVENT ETRE RECOLTEES A BONNE MATURITE.

CEPAGE : CABERNET-SAUVIGNON – AGE : 30 ANS

VINIFICATION : AFIN DE DETERMINER LA DATE OPTIMUM DE CUEILLETTE, DURANT LA MATURATION, LES BAIES SONT DEGUSTEES TOUS LES JOURS. LA DATE DE CUEILLETTE POUR LE CABERNET-SAUVIGNON EST TRES IMPORTANTE POUR LA QUALITE DES TANNINS. AVANT LE REMPLISSAGE DE LA CUVE LES RAISINS SONT EGRAPPEES SYSTEMATIQUEMENT ET REFROIDIS AUX ENVIRONS DE 5°C. LA MACERATION PREFERMENTAIRE A FROID QUI DURE ENVIRON UNE SEMAINE PERMET UNE MACERATION SANS ALCOOL PENDANT LAQUELLE IL S'OPERE UNE DIFFUSION SELECTIVE DE CERTAINS COMPOSES HYDROSOLUBLES DU RAISIN : PIGMENTS, AROMES, POLYSACCHARIDES, TANINS. QUELQUES REMONTAGES SONT ENSUITE EFFECTUES PENDANT LA FERMENTATION ALCOOLIQUE. LA DUREE DE LA MACERATION TOTALE VARIE ENTRE 10 ET 25 JOURS, SUIVANT LA DEGUSTATION.

PRESENTATION : BOUTEILLE BORDELAISE TRADITION TEINTE FEUILLE MORTE.

BOUCHAGE : BOUCHON OU CAPSULES VIS (UNIQUEMENT EXPORT)

CONDITIONNEMENT : CARTONS DE 6 BOUTEILLES DEBOUT. PALETTES EUROPE DE 750 BOUTEILLES.