

DOMAINE DE L'HERBE SAINTE - CÉPAGE CABERNET SAUVIGNON 2024 IGP PAYS D'OC ROUGE

Présentation:

Ce terroir « Broutade de Truilhas » ancien parcage de mouton situé en bordure du Canal de jonction, qui relie le Canal du Midi « Patrimoine Mondial de l'UNESCO » au Canal de la Robine, est un sol de Garrigue.

Légèrement graveleux, drainant et chaud, il permet le développement d'une sélection de cabernet à petits grains, donnant des vins, qui a maturité, sont sur des notes de fruits rouges et de poivrons mûrs.

Appellation : IGP Pays d'Oc Rouge Cabernet Sauvignon

Cépage/ Nom de la parcelle/Année de plantation

Cabernet Sauvignon : Broutade de Truilhas: 1999-2004

Rendement : 50hl/ha

Sol : Argilo-calcaire de garrigues

Vinification : Les raisins sont vendangés à maturité phénolique, égrappés et encuvés. La fermentation alcoolique est effectuée sous contrôle des températures entre 25 et 27°C.

Tout au long du processus de fermentation d'alcoolique nous travaillons la cuve en remontage et/ou délestage (en fonction du millésime) pour extraire les tanins fins de la vendange. Dans le but de stabiliser le vin, nous réalisons la fermentation malolactique.

Description : Ce cabernet-sauvignon se caractérise par des tanins fins, puissants, des arômes de fruits rouges et de poivrons mûrs.

Potentiel de garde

À boire dans sa jeunesse pour profiter du fruit, ou à conserver quelques années selon le style recherché.

Accord mets & vins:

Charcuterie, Confit de canard, Grillade de porc, Camembert sous la cendre.

Température de service: 14-16°C

Récompense:

Pas de présentation à ce jour

Pourquoi choisir le cabernet Sauvignon ?

- Un vin simple à vendre et facile à comprendre.
- Un vin d'expression typique du cépage, franc et gourmand.
- Une cuvée polyvalente pour la table et les moments conviviaux.
- Un bon rapport entre accessibilité, plaisir et identité de terroir.

Ce que vous allez ressentir ?

Un Cabernet Sauvignon franc, fruité et épicé, au style accessible et élégant, pensé pour le plaisir immédiat et les accords faciles à table.

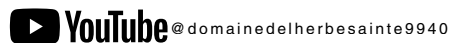
Pour quel moment ?

- Repas entre amis.
- Cuisine du quotidien un peu généreuse.
- Viande grillée ou mijotée, fromage.
- Cadeau simple et sûr.
- Vin de cave facile à proposer.



Certification :
Haute Valeur Environnementale
Niveau 3 Option A

Domaine de l'Herbe Sainte
Route de Ginestas
11120 Mirepeisset
France
Tél. 0033 468 46 30 37
Tél. 0033 622 25 44 29
contact@herbe-sainte.com
www.herbe-sainte.com




DOMAINE DE
L'HERBE SAINTE