



LES VIGNOBLES
DE L'ALARIC

SENTIERS DU SUD CABERNET SAUVIGNON IGP PAYS D'OC

CÉPAGES

Cabernet Sauvignon

DEGRÉ

14°

RENDEMENT

45 Hl/Ha

TERROIR-SOL

Argilo-calcaire

DÉGUSTATION

La robe est profonde, le nez révèle des arômes intenses de fruits rouges mûrs et de noyaux. La bouche est gourmande et intense, où les fruits se mêlent aux épices. Sa structure dense et complexe lui permettra une garde d'environ 5 ans

ACCORD METS-VIN

Ce millésime accompagnera à merveille vos plats en sauce ou épicés

SERVICE

14°

CONSERVATION

2 à 3 ans

VINIFICATION

Vinification traditionnelle puis pré-fermentation à froid

ÉLEVAGE

Cuve traditionnelle

CONDITIONNEMENT

Bouteille de Bourgogne 75 cl, carton de 6 bouteilles, palette de 630 bouteilles

Léger



Fruité



Souple



Corsé

Épicé

Tannique



LES VIGNOBLES DE L'ALARIC

1 rue de l'artisanat,
11 700 Capendu

04 68 79 00 76

service.commercial@vignobles-alaric.com
www.lesvignoblesdelalaric.com