



# Sentiers du Sud - Cab. Sauvignon

## IGP Pays d'Oc



Cépages :  
Cabernet Sauvignon



Degré :  
14.5°



Rendement :  
50 Hl/Ha



Terroir - sol :  
Argilo-calcaire



Dégustation :  
Ce vin à une belle robe rubis profond. Le nez est fruité et floral. Cette cuvée donne un vin complexe, parfumé, équilibré avec des tannins fondus. La bouche mêle des notes de cacao, cassis, figue et épices.



Met / vin :  
Un vin harmonieux à la finale ronde et souple parfait en accompagnement de viandes grillées, plats en sauces et fromages.



Service :  
14°



Conservation :  
3 ans



Vinification :  
Vinification traditionnelle, vendange égrappée et macération traditionnelle.



Élevage :  
Cuve traditionnelle



Conditionnement :  
Bouteille Bordelaise 75 cl. Carton de 6 bouteilles, palette de 600 bouteilles.