




Chantarel

Pays d'Oc Indication Géographique Protégée

-  **CÉPAGE :**
100% Cabernet Sauvignon
-  **TECHNIQUES DE VINIFICATION :**
Égrappage à 100%, fermentation alcoolique entre 28 et 30°C. Macération de 10 à 20 jours.
Cette phase est à l'origine d'une parfaite tenue de la couleur, tant en intensité qu'en qualité.
-  **DÉGUSTATION :**
Robe brillante à la teinte rubis. Nez intense, concentré et velouté aux arômes de poivre, de vanille et de poivron vert. L'équilibre en bouche est souple mais reposant sur une matière bien présente avec des saveurs subtiles de clous de girofle, de gingembre et de poivron confit. Les tanins sont enveloppés, conférant à l'ensemble une sensation de plénitude et d'onctuosité.
-  **CÔTÉ CUISINE :**
Il accompagnera parfaitement les viandes rouges, pâté en croûte, raclette, pommes de terre au four, fromages de caractère.
Température de dégustation 15 - 17°C.

