

Cabernet-Sauvignon

Ardèche

Indication Géographique Protégée



Le cabernet sauvignon est un cépage mondialement connu qui a fait la réputation de Bordeaux avant de s'étendre dans le Sud de la France.

Il doit sa popularité à sa facilité de culture mais également à sa richesse tanique et aromatique.

CEPAGE :

Cabernet-Sauvignon

DEGUSTATION :

Accompagnera les terrines de campagne et sera apprécié avec les viandes rouges grillées ou en sauce.

À servir à 16°.

TERROIR :

Le vignoble est situé au Sud Est de l'Ardèche méridionale sur la rive droite de la vallée du Rhône.

Implanté en coteaux et demi-coteaux sur des sols argilo-calcaire et des terres d'alluvions, il bénéficie d'un climat méditerranéen avec des journées ensoleillées et des nuits fraîches.

POTENTIEL DE GARDE :

3 à 4 ans.

VINIFICATION :

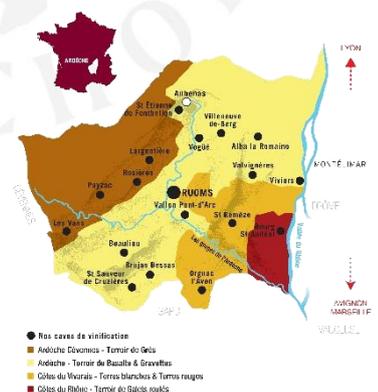
La vinification est traditionnelle avec une cuvaison de 8 à 10 jours. La température de fermentation est maîtrisée entre 25° et 28°.

DESCRIPTION DU VIN :

Une robe rouge profond.

Un nez intense et fruité, avec des arômes de cassis et fruits secs.

Un vin puissant et typé, aux notes de torréfaction et aux tanins fondus élégants.



VIGNERONS ARDÉCHOIS
Depuis 1947

107 Avenue de Vallon – BP 8 – 07120 RUOMS

Tel : 04 75 39 98 00 – Fax : 04 75 39 69 48 – email : accueil@vignerons-ardechois.com - www.vignerons-ardechois.com