

N°22 Rouge

IGP OC Cabernet Sauvignon 2022





Cépages :

Cabernet Sauvignon



T° de service



<u>Degré</u> 14%



Conservation



Rendement 45 HI/Ha



<u>Terroir - sol :</u> Argilo-calcaire



Vinification



<u>Dégustation</u>:

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



<u>Elevage</u>



Met / vin:



Conditionnement

Bouteille type Bourguignonne 75 cl. Carton de 6 bouteilles, palette de 480 bouteilles.



LES VIGNOBLES DE L'ALARIC 1, rue de l'Artisanat 11700 CAPENDU Tél: 04 68 79 00 76

Mail : <u>service.commercial@vignobles-alaric.com</u> <u>www.lesvignoblesdelalaric.com</u>