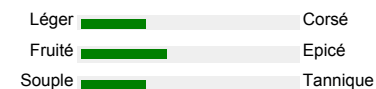




# N°22 Rouge

## IGP OC Cabernet Sauvignon 2022



Cépages :  
Cabernet Sauvignon



T° de service

%vol

Degré  
14%



Conservation



Rendement  
45 Hl/Ha



Vinification



Terroir - sol :  
Argilo-calcaire



Dégustation :  
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.



Elevage



Met / vin :



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