



# Cabernet Sauvignon

*Fût de chêne*

## Vin de Cépape du Pays d'Oc.

### Cépages :

100% Cabernet Sauvignon.

### Origines :

Meilleurs terroirs graveleux du Languedoc exposés S-SE, plantés de vieilles vignes.

### Vinification :

Traditionnelle après foulage de la vendange. Cuvaion longue (3 semaines environ) pour une extraction maximale en couleur et sur le plan aromatique, malo en barrique. Elevage en pièces de chêne dont un tiers de bois neuf. Barriques exclusivement françaises.

### Conservation :

De six à huit ans. Le passage au bois impose un léger vieillissement avant la consommation.

### Robe :

A la fois sombre et brillante.

### Nez :

Délicate touche vanillée recouvrant les notes fruitées bien mûrées, évoluant vers un bouquet plus complexe d'où se détachent le cuir et le cèdre.

### Bouche :

Structurée, pleine et vineuse. Présence tannique agréable. Bon équilibre des composants.

### Suggestions :

Les plats de viande cuisinés, les volailles semi-sauvages, les fromages affinés. Température de service 16 à 18 degrés.

### Grape varieties :

100% Cabernet Sauvignon.

### Origin :

Top rated gravel-based vineyards oriented South-South east in the Languedoc; old vines.

### Vinification :

Traditional fermentation after crushing; long (3 weeks) fermentation to extract colour and aroma: malos completed in cask; maturation in french oak barrels (1/3 new oak).

### Conservation :

6-8 years; aging in oak matures the wine slightly prior to drinking.

### Colour :

Deep, dark but brilliant garnet.

### Bouquet :

Hint of vanilla overlying ripe, fruity aromas; background bouquet is more complex offering flares of leather and cedar.

### Palate :

Robust, full-bodied and vinous; harmonious tannin-well-balanced.

### Serving suggestions :

Elaborate meat dishes, poultry, strong flavoured cheese. Serve between 16 and 18° C.

### Bedriving :

100% Cabernet Sauvignon.

### Herkomst :

De beste kiezelbodems van de Languedoc, zuid - zuid oosten gericht en beplant met oude wijnstokken.

### Vinificatie :

Traditioneel na kneuzing van de oogst. Lange maceratie (ongeveer 3 weken) om een maximale extractie te bekomen op gebied van kleur en aroma's. Vele "remontages" waarbij het gistend sap onderaan de kuip wordt afgetapt en naar boven gepompt (remontage) om zo terug over de koek met druivenschillen te vloeien. Deze techniek laat toe een maximale geur en kleurextractie te bekomen. Onze jonge oenoloog met Angelsaksische roots zet hier duidelijk zijn stempel op de wijn. Lagering in eiken vaten waarvan 1/3 nieuw zijn. Franse vaten.

### Bewaring :

Tussen 6 en 8 jaar. Door lagering op nieuwe eiken vaten vergt deze wijn een paar jaar flesveroudering alvorens geserveerd te worden.

### Uitzicht :

Tegelijk somber en schitterend.

### Nese :

Délicate vanille - toets boven op rijp fruit, evoluerend naar een complexer bouquet waarbij geuren van leder en ceder vrijkomen.

### Mond :

Gestructureerd, vol en vettig. Gestoffeerde tannines. Heel evenwichtig.

### Suggesties :

Bereide vleeschotels, klein wild gevogelte, gerijpte kazen. Opdienen à 16-18°C.

### Rebsorten :

100 % Cabernet Sauvignon.

### Herkunft :

Beste Kiesböden des Languedoc, mit süd-südöstlicher Ausrichtung, alte Rebstöcke.

### Vinifikation :

Traditionell, nach dem Mahlen lange Maischegärung (etwa drei Wochen) für größtmögliche Extraktion von Farbe und Aromen, malolaktische Gärung in Barriques. Ausbau in Eichenfässern, davon ein Drittel neue. Ausschließlich französische Fässer.

### Halbbarkeit :

Sechs bis acht Jahre. Der Holzaubau verlangt eine leichte Alterung vor dem Verzehr.

### Farbe :

Zugleich dunkel und leuchtend.

### Nase :

Delikater Hauch von Vanille über reif-fruchtigen Noten, entwickelt sich zu einem komplexeren Bouquet, von dem sich Leder und Zedernholz abheben.

### Mund :

Strukturiert, vollmundig und wenig. Angenehme Tanninpräsenz. Gutes Gleichgewicht der Komponenten.

### Servivorschläge :

Gerichte mit gekochtem Fleisch, halbwildes Geflügel, feine Käse. Temperatur 16° bis 18°.