



# Cabernet Sauvignon - Merlot

## Vin de Cépéage du Pays d'Oc.

### Cépéages :

65 % Cabernet Sauvignon et 35 % Merlot.

### Origines :

Ensemble de parcelles des terroirs audois sur des vignes de 15 à 20 ans.

### Vinification :

Pré-fermentaire à froid. Fermentation de 3 semaines et remuage des lies fines.

### Elevage :

2/3 en cuves, 1/3 en fût de chêne.

### Conservation :

De 3 à 5 ans, à consommer à +/- 16°.

### Robe :

Rubis profond.

### Nez :

Notes de sous-bois, petits fruits de forêt, notes chocolatées.

### Bouche :

Puissante et ronde.

### Suggestions :

Viandes blanches, viandes rouges...

### Grape varieties :

65 % Cabernet Sauvignon and 35 % Merlot.

### Origins :

Plots of land in the Aude with 15 to 20 year old vines.

### Vinification :

Cold maceration before fermentation. Fermented for 3 weeks and remuage of fine lees.

### Matured :

2/3 in vats, 1/3 in oak barrels.

### Conservation :

Within 3 to 5 years, to be enjoyed at +/- 16° F.

### Colour :

Deep ruby colour.

### Bouquet :

Hints of underwood, small fruits of the forest and tracks of chocolate.

### Palate :

Powerful and round.

### Serving suggestions :

Meats, game, ...

### Bedrijving :

65% Cabernet Sauvignon en 35% Merlot.

### Herkomst :

Percelen in de Aude-regio, wijngaarden tussen 15 en 20 jaar oud.

### Vinificatie :

Koude voorgisting. Gisting van 3 weken met regelmatige omwoeling van het gistingsbezinksel.

### Rijping :

2/3 in kuipen, 1/3 op eikenhouten vaten.

### Bewaring :

3 tot 5 jaar, drinken op ± 16°C.

### Uitzicht :

Diep robijnrood.

### Neus :

Toetsen van bosgrond en humus, klein bosfruit en een vleugje chocolade.

### Mond :

Krachtig en rond.

### Suggesties :

Wit vlees, rood vlees...

### Rebsorten :

65 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot.

### Herkomst :

Audegebied. Durschnittsalter der Rebstöcke : 15 bis 20 Jahre.

### Vinifikation :

Maischung bei niedriger Temperatur; darauf folgt eine dreiwöchige Gärung, 1 und langsame Filtrierung.

### Lagerung :

2/3 in Weinbehältern, 1/3 in Eichenfass.

### Halbbarkeit :

3 bis 5 Jahre, gekühlt servieren (16°).

### Farbe :

Dunkles Rubinrot.

### Nase :

Noten von Waldboden, kleinen roten Beeren und Schokolade.

### Mund :

Voll und rund.

### Serviervorschlüge :

Zu hellem Fleisch, Braten, etc...