

LES PETITS CARREAUX CABERNET-SAUVIGNON

Code SAQ : 12700127
 Prix : 10.05\$
 Prix Titulaire : 9.96\$
 Producteur : Groupe Uccoar SA
 Alcool : 13 %

DESCRIPTIF

Catégorie : Produit courant
Pays : France **Région :** Languedoc-Roussillon **Appellation :** I.G.P Pays d'Oc
Cépage : Cabernet Sauvignon
Sol : Calcaire, argile et sable

ASPECTS TECHNIQUES

Le Pays d'Oc s'étend sur 4 départements de la région Languedoc Roussillon. Il recouvre 200 km de côtes et une mosaïque de terroirs aux diverses nuances géologiques : Calcaire, argile et sable. Climat méditerranéen, tempéré et agréable, caractérisé par un excellent taux d'ensoleillement sur l'année, des hivers doux et des étés chauds et secs.

Dans le but de contrer une potentielle oxydation prématurée dans les vins, les vendanges mécaniques sont prescrites afin d'apporter les raisins rapidement au chai de vinification et ainsi, préserver leur fraîcheur avant de procéder au foulage et à l'égrappage. La fermentation quant à elle est traditionnelle, en cuves inox, avec une maîtrise des températures pour contrôler l'extraction des matières désirées (tannins, couleur, arômes).

DÉGUSTATION

Robe d'un beau grenat violacé. Élégant et facile à boire aux arômes délicats de fruits rouges. Sa bouche charnue, gourmande et bien structurée offre beaucoup de fruits et une belle finale toastée.

ACCORDS VINS ET METS

Un vin idéal pour accompagner les plats typiquement français tels que le cassoulet ou le ragoût de cerf. Il saura aussi bien trouver sa place sur votre table avec des brochettes de viandes marinées, un poulet à bière, des pizzas ou un traditionnel spaghetti sauce à la viande.

POUR UN MEILLEUR SERVICE

Servir légèrement rafraîchi, 16° / 18 °C.

