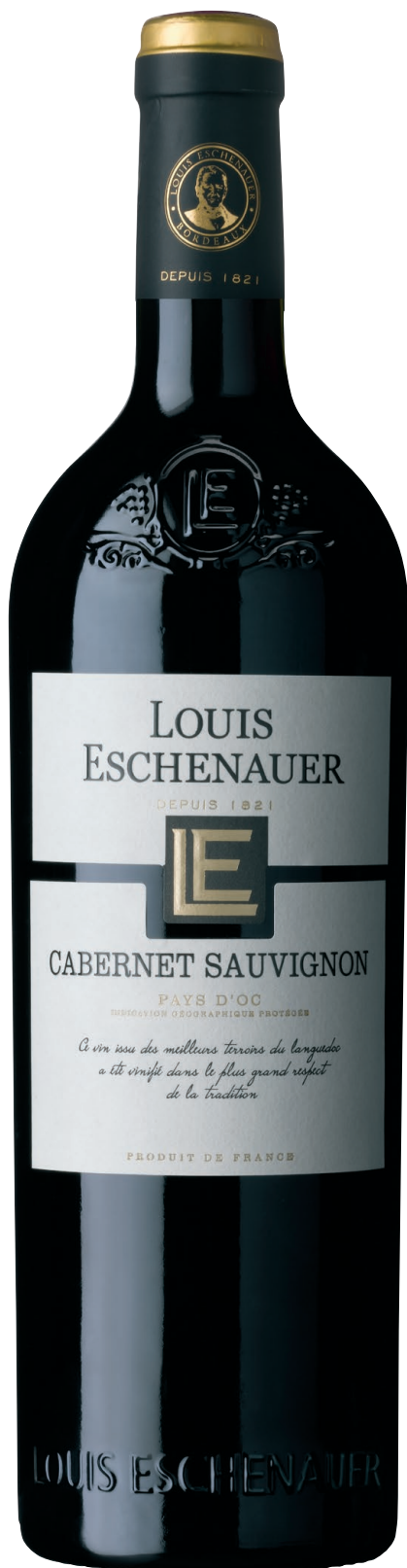


LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES
BORDEAUX
GRANDS VINS
RÉSERVE
CRÉMANTS



Selection CÉPAGES

PAYS D'OC IGP

CABERNET-SAUVIGNON

CÉPAGE : 100% Cabernet-Sauvignon.

VINIFICATION : Une fois parvenus à parfaite maturité, les raisins sont récoltés, puis éraflés et foulés. Après une courte macération à basse température, la fermentation et l'élevage s'effectuent également à basse température afin de conserver la puissance des arômes.

SOL : Argilo-calcaire.

DÉGUSTATION :

ROBE : Limpide mais très intense, elle varie de rouge grenat à des teintes pourpres.

NEZ : Le Cabernet-Sauvignon exalte ici tous les arômes qui font sa typicité. Des fruits rouges ou du cassis au poivron vert, avec des notes d'épices et même de foin.

BOUCHE : Une belle structure tannique, avec des notes de réglisse, un bonne persistance et longueur en bouche appréciable.

RECOMMANDATIONS : Ce vin rouge saura se marier harmonieusement avec les viandes rouges, les gibiers ou les charcuteries, mais aussi avec les salades et une large palette de fromages.

SERVIR : de 16 à 18°C.

DURÉE DE CONSERVATION : de 2 à 4 ans.

