

HÉRITAGE 940 – CABERNET SAUVIGNON

IGP Pays d'Oc



Héritage



PRÉSENTATION

Les premières traces de la langue d'oc remontent aux alentours de l'an 940 dans des textes littéraires comme le poème de «La passion de Clermont».

Elle devient par la suite une langue Occitane, de culture Européenne véhiculée par le mouvement des Troubadours au Moyen-Age.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont récoltés à maturité parfaite, afin d'exprimer le potentiel optimal du cépage. Un tri méticuleux de la vendange est effectué à la cueillette et à la réception des raisins. Les raisins sont égrappés et foulés avant d'être encuvés. Les macérations durent entre 12 et 20 jours avant le pressurage. La particularité de ce cépage réside dans la nécessité d'effectuer de fréquentes et fortes aérations durant la fermentation afin de canaliser la puissance de ses tanins. Les températures sont maîtrisées et pilotées précisément afin de favoriser l'expression des arômes variétaux du cabernet et d'extraire une structure tannique dense et soyeuse. Une partie des vins est ensuite entonnée dans des barriques de chêne français. Enfin, après un léger collage et la mise en bouteille, ce vin est conservé plusieurs mois avant sa commercialisation.



NOTES DE DÉGUSTATION

Des notes de cassis et de fruits noirs avec une pointe de chocolat et moka se révèlent.

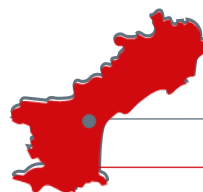
En bouche, le vin est concentré avec des tanins puissants bien intégrés. Ce vin est savoureux, complexe avec des notes épicées et en finale une belle fraîcheur.

À découvrir à 18°C sur une pièce de bœuf grillée, des volailles ou fromages affinés.



ENCÉPAGEMENT

Cabernet Sauvignon



Narbonne

Pays d'Oc

