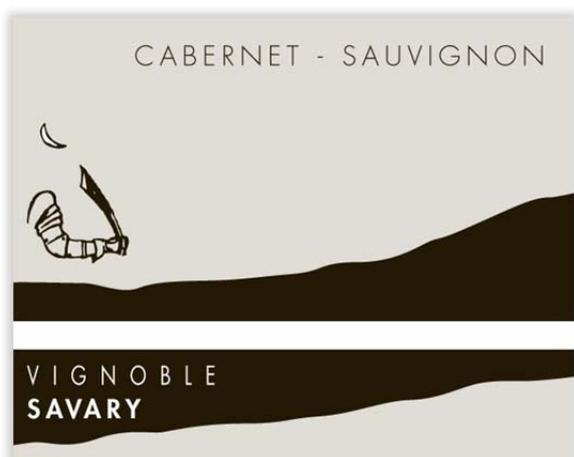


Savary De Beauregard

Domaine Savary de Beauregard - « La Vernazobres », RD 613 - 34530 Montagnac
Tél/Fax : 04.67.24.00.12 - Email : contact@savarydebeauregard.com - Site : www.savarydebeauregard.com



100% Cabernet-Sauvignon.

Cabernet-Sauvignon

Dénomination : IGP Pays d'Oc.

Couleur : Rouge.

Cépage : Cabernet-Sauvignon.

Cuvée : "Cabernet-Sauvignon".

Sol : Argilo-calcaire & marnes.

Climat : Méditerranéen. Coteaux ensoleillés, balayés par la Tramontane et les brises marines les après-midi d'été.

Viticulture raisonnée.

Culture : Protection raisonnée.

Rendement : 40 HL/Ha.

Vinification : Vinification traditionnelle.

Longue fermentation entre 25 et 28°.

Macération post-fermentaire de 3 semaines au moins. Collage - Filtration légère.

Service : 18 à 20°. Donne toute sa valeur gustative après un décantage d'une heure.

Gastronomie : Charcuterie - Viandes rouges - plats épicés - fromages.

Présentation : Bourgogne 75 cl. Bouchon 43 mm synthétique. Cartons de 6 bouteilles couchées (1x6).

Descriptif : Robe soutenue, jeune. Nez net, sur le fruit à noyau, touche végétale. Bouche structurée, puissante, présentant une belle maturité aromatique. Fraicheur, ampleur, typicité du cépage. Un vin d'une grande franchise (Gilbert & Gaillard 2014).