Domaine La Grave "Cabernet Franc" IGP Hauts de Badens Rouge 2018

6,40 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Terra vitis

Appellation: IGP Coteaux de Peyriac
Puissant: 2
Épicé: 3
Fruité: 2
Cépages: Cabernet Franc
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2018
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un cépage qui répond bien sur ces zones à l'Ouest de notre Appellation, légèrement plus fraîches et doucement bercée par les effluves Océaniques portée par notre Cers."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Il est élevé 18 mois en cuve, et présenté

avec un millésime de décalage par rapport à la récolte, pour adoucir son tanin et parfois sa rudesse (délai d'élevage supérieur aux pratiques régionales). Il est donc prêt à boire dès sa mise en vente et dans les deux ans qui suivent, voire plus

Histoire de la Cuvée

100% Cabernet Franc

Accords Mets & Vins

Salade de tomate au basilic, soufflé aux épinards, poivrons farcis au riz

Dégustation

Le Cabernet-Franc est planté en bas de coteaux, dans des sols argilo-calcaires de structure légère et profonde. C'est un cépage capricieux. L'enjeu : produire un Cabernet du Midi, gardant les traits cara ctéristiques de son cépage, en évitant les notes vertes.

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

4-5 ans