

Domaine Villepeyroux Forest "Cabernet Sauvignon" IGP Oc Rouge 2017

8,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: IGP Oc

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 1

Cépages: Cabernet Sauvignon

Profil: Epicé

Couleur: Rouge

Millésime: 2017

Volume: 75cl

Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Cuvée au profil très caractéristique du cépage. Idéal pour (re)découvrir toutes les caractéristiques du Cabernet-Sauvignon dans une version méditerranéenne."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

La vendange est éraflée et foulée avant d'être mise en cuve inox thermorégulée. Le travail d'extraction est important dès l'encuvage, à froid, avant le départ en fermentation (délestage et remontage) afin d'obtenir une belle couleur et de favoriser les arômes variétaux.

La fermentation se fait à des températures contrôlées (22-25°). Le temps de macération est court (7 à 12 jours) afin de garder la fraîcheur du fruit.

Histoire de la Cuvée

Le cabernet sauvignon est un des cépages de vin rouge le plus largement reconnues au monde. Il est cultivé dans presque tous les grands pays producteurs de vin. Ce raisin est une variété relativement nouvelle, produit d'un croisement entre le cabernet franc et sauvignon blanc au cours du 17ème siècle en France. Sa popularité est souvent attribuée à sa facilité de culture, les vignes sont robustes et naturellement faible rendement. Le cabernet sauvignon a tendance à produire des vins corsés avec des tanins élevés et une acidité notable qui contribue au potentiel de vieillissement du vin. Au domaine Villepeyroux Forest, ce cépage représente 3,4 ha, pour un âge moyen de 20 ans

Accords Mets & Vins

Raclette, cassoulet, fromage de vache, bœuf en croute, civet de sanglier

Dégustation

Belle robe sombre, d'un grenat soutenu. Belle typicité de ce cépage aux arômes de cassis et poivron confis. Bouche fraîche et vive, tanins fins et belle structure

Température de Service

16-17°C - Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessivement dans la bouteille comme dans les verres. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique.

Potentiel de Garde



7-8 ans