Domaine de Gourgazaud "Cabernet-Sauvignon" IGP Oc Rouge 2022



10,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc
Puissant: 2
Épicé: 3
Fruité: 1
Degré: 13°
Cépages: Cabernet Sauvignon
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"L'univers aromatique de ce vin ravira les grands amateurs de Cabernet."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Terrasses anciennes décalcifiées et de terroirs en pente de grès et de sable. Les raisins macèrent en baies entières pendant 20 jours minimum à température maîtrisée (25°). Les extractions de tannins sont conduites de façon douce et en présence d'oxygène

Histoire de la Cuvée

Mondialement connu, le Cabernet-Sauvignon est l'un des cépages phares de Bordeaux. En Languedoc, il donne des vins élégants et subtils, d'une belle couleur rouge et aux tannins présents mais bien équilibrés

Accords Mets & Vins

Sa structure tannique et sa puissance lui permettent d'accompagner la côte de bœuf et le gibier

Dégustation

Le Cabernet-Sauvignon développe des arômes finement épicés avec toujours un côté fruits rouges et gourmand. En vieillissant, il gagne en complexité d'arômes qui révèlent des notes de cèdre et de cigare

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

4-5 ans