Caveau Du Silène "90" IGP OC Rouge 2024



10,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: IGP Oc

Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 13.5°
Cépages: Syrah, Cabernet Sauvignon
Millésime: 2024
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un vin fruité et puissant. "

L'équipe de la Maison des Vins

Élevage

En cuve

Vinification

La vinification se fait par fermentation traditionnelle. Les raisins mûrs sont égrappés puis subissent une macération longue de 15 à 20 jours.
Il est préssuré quand la fermentation alcoolique est terminée avec un pressoir pneumatique, puis

assemblé.

Histoire de la Cuvée

Elle a été créée pour célébrer les 90 ans de la cave coopérative.

Accords Mets & Vins

Parfait sur un magret de canard rôti où un agneau aux herbes

Dégustation

Cette cuvée présente une robe rouge profonde, dense et intense, aux reflets violacés.
Au nez, on retrouve des arômes de fruits rouges, d'épices et une légère note vanillée.
En bouche, c'est un vin ample, puissant et équilibré, avec des tanins soyeux, des notes gourmandes de cerises et cassis.

Température de Service

16 - 18°C

Potentiel de Garde

Jusqu'à 5 ans.