



F O N T A R È C H E

CABERNET SAUVIGNON *Le Pont*

2021

Pays d'OC IGP

- 100 % Cabernet Sauvignon

UNE EXPRESSION DU CEPAGE HAUTE EN COULEUR

Vignes : Parcelle du Pont, plantée en 2005

Rendement : 35 hl/ha
Dates de récolte : 3 octobre

Vinification : Le Cabernet est égrappé puis délicatement foulé avant d'être encuvé pour une fermentation qui se déclenche dans la nuit suivant l'encuvage (pas de sulfites ajoutés sur vendange). Une température de 28°C en haut de cuve est recherchée pour obtenir un vin plein et charnu. Un remontage journalier est réalisé pendant la FA, puis 2 délestages en fin de FA, à 3 jours d'intervalles.

Elevage : 6 mois en cuve inox

Dégustation : Rouge rubis profond, presque noire.
Un nez qui mêle le fruit noir aux notes de poivron mûr et d'épices fraîches. La bouche est pleine et révèle une fraîcheur remarquable. Les tanins bien présents sont élégants et accompagnent une finale longue qui fait résonner le fruit et les épices.
Une ouverture anticipée (2 heures avant) pourra amener encore plus de plaisir.

Nous recommandons une température de service proche de 15°C.

Analyse : alcool 13,00 %vol