



## DOMAINE DE CANTAUSSELES

### CÉPAGE

Cabernet Sauvignon

### APPELLATION

IGP Pays d'Oc

Rouge

### SOL

Argilo-graveleux

Entourée d'un magnifique parc, cette jolie bâtisse est située non loin de Pézenas, à Servian, avec le massif du Carroux comme cadre en arrière-plan.

Les vins sont vinifiés sur place, dans les installations modernes de la cave du domaine.

Le vignoble de 90 hectares entoure le Château de Cantausseles.

### TERROIR

Terroir de type argilo-graveleux particulièrement bien adapté à la vigne. Les cépages arrivent à pleine maturité de façon lente et progressive, ce qui confère aux vins des arômes les plus fins.

### VINIFICATION

Notre Cabernet Sauvignon est cueilli à maturité optimale.

Après une macération préfermentaire à froid, les raisins restent en cuves entre deux et quatre semaines.

Les températures sont régulées pour ne pas s'élever à plus de 28 °C afin de privilégier le fruit et de respecter les caractéristiques organoleptiques du cépage.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Ce Cabernet Sauvignon tient toutes ses promesses.

La robe est profonde, de couleur grenat.

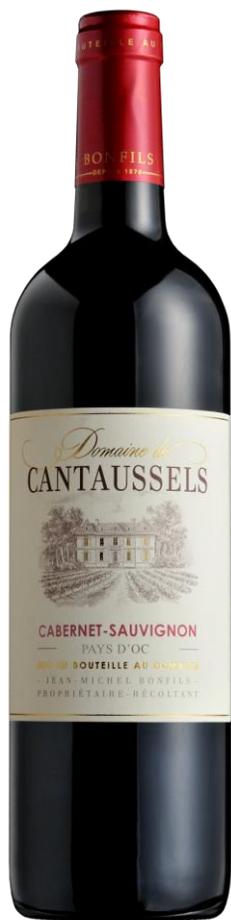
Le nez, complexe, exhale des arômes de fruits rouges et des notes épicées et poivrées. En bouche l'attaque est franche, les tanins sont fondus et d'une grande finesse.

### AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : civet de gibier, rôti de bœuf aux cèpes, Beaufort.

Température de service : 16-18°C

Garde : maintenant → 3 ans



UNE ÉCOSPHÈRE