



GABRIEL

Pays d'Oc Cabernet-Sauvignon

2020

"Une belle robe profonde. Le nez est intense et complexe aux arômes de fruits noirs bien mûrs. La bouche est ample aux notes de cerises noires et de poivrons rouges, et soutenue par des tanins souples."

Cépage(s)

100% Cabernet-Sauvignon

Vinification

Nous sélectionnons des Cabernet-Sauvignon vendangés à maturité pour atteindre une richesse aromatique optimale et extraire tout le caractère du cépage. Dès réception en cave, les raisins sont foulés et éraflés. S'en suivent la fermentation avec contrôle des températures et la cuvaison (8 à 15 jours). Le vin est ensuite soutiré et élevé en cuve avant d'être embouteillé. VIN VEGAN.

Accords & Service

Idéal avec un plateau de charcuteries, une moussaka, un plateau de fromages... et bien d'autres accords !
A déguster entre 13 et 15°C.

