



LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



AOP Malpere Château de Caux et Sauzens 2018



Présentation du vin

EPAGES 65% Merlot 35% Cabernet Franc TERROIR Argilo-calcaire parsemé de galets roulés VINIFICATION La vendange a été récoltée à l'optimum de maturité. Ce vin rouge a été vinifié traditionnellement. Il est issu d'une macération longue avec des températures maîtrisées pour préserver un maximum de fruit. L'élevage est réalisé en fût de chêne durant douze mois puis le cabernet franc et le merlot sont assemblés avant la mise en bouteille. DEGUSTATION Robe rouge sombre aux reflets pourpres. Nez puissant de fruits rouges légèrement confiturés. Des notes d'épices, de vanille et d'eucalyptus viennent rafraîchir l'ensemble. La bouche, à la fois ronde et structurée, est harmonieuse. Ce vin se caractérise par un beau volume et une remarquable persistance aromatique. ACCORD METS ET VINS Viande de bœuf rôti ou grillé. Porc et volailles fermières. NOTE Température de service recommandée de 16 à 20°C 13.5% VOL Garde jusqu'à 5 ans Une carafage permettra à ce vin de révéler tout son potentiel.

Terroir

TERROIR Argilo-calcaire parsemé de galets roulés

Assemblage

Assemblage de deux cépages: 65% Merlot 35% Cabernet Franc

Vinification

VINIFICATION La vendange a été récoltée à l'optimum de maturité. Ce vin rouge a été vinifié traditionnellement. Il est issu d'une macération longue avec des températures maîtrisées pour préserver un maximum de fruit. L'élevage est réalisé en fût de chêne durant douze mois puis le cabernet franc et le merlot sont assemblés avant la mise en bouteille.

Informations sur le vin

| | |
|----------------|-----------|
| Couleur | Rouge |
| Volume | 75 cl |
| Type de maison | Récoltant |

Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron

ACCORD METS ET VINS *Viande de bœuf rôti ou grillé. Porc et volailles fermières.*

Température conseillée

Température de service recommandée de 16 à 20°C

Conseil de garde

Garde jusqu'à 5 ans Une carafage permettra à ce vin de révéler tout son potentiel.



Apparence

Robe rouge sombre aux reflets pourpres.



Nez

Nez puissant de fruits rouges légèrement confiturés. Des notes d'épices, de vanille et d'eucalyptus viennent rafraîchir l'ensemble.



Bouche

La bouche, à la fois ronde et structurée, est harmonieuse. Ce vin se caractérise par un beau volume et une remarquable persistance aromatique.