



Cépage Cabernet Sauvignon 2012

Premier nez puissant, aux arômes caractéristiques : poivre, girofle, chocolat noir, après aération le nez se noircit ; notes toastées, café, âtre, humus.

Attaque vigoureuse, dense.

Le milieu de bouche est puissant, séveux, rempli de beaux tannins serrés.

La finale est dans la lignée, droite et rigoureuse.



A boire jusqu'en 2017 et +



Servir à 16/ 17°



Ouvrir une demi-journée avant ou encore mieux la veille.



La vigueur du vin appelle des accords avec la viande rouge : Côte de bœuf cuite à la braise, entrecôte maître d'hôtel, chili con carne.

www.moulindebreuil.com

Appellation : I.G.P. Côtes Catalanes

Couleur : Rouge

Cépages : Cabernet-Sauvignon

Millésime : 2012

Âge moyen des vignes : 26 ans

Géologie / Pédologie : La roche est constituée de cailloux divers : gneiss, quartz, shistes, granites. Le sol est de texture continue avec des éclats argileux, PH neutre à acide.

Vendanges : Mécaniques.

Vinification : Fermentation naturelle ; macération douce pendant 4 semaines pour amadouer les tannins.

Elevage : moitié fût, moitié cuve pendant 16 mois.

Depuis le millésime 2012, nos vins sont certifiés Vins Biologiques et en Biodynamie.



FR - BIO - 01
Agriculture France