

Somnium Cabernet Sauvignon



IGP PAYS D'OC, FRANKRIJK

Millésime 2017

Druivensoorten: 100% Cabernet Sauvignon

Bodem: Klei en kalk

Vinificatie:

Druiven worden ontrist (*éraflage*). Fermentatie bij gecontroleerde temperatuur waarbij de most, dagelijks, 1 à 2 keer wordt overgepompt.

Rijping:

Gedurende 6 maand op inox vaten onder temperatuurcontrole.

Degustatie notities:

Paarse kleur. Aromatische neus van rode/zwarte vruchten (Cassis) en een kruidige toets. Soepele aanzet met zijdezachte tannines, noties van peper en aroma's van gedroogde pruimen.

Serveersuggesties:

vleesgerechten met saus, gegrild vlees, wild, kaas.

Alcoholgehalte: 12,5%

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC12

Somnium Cabernet Sauvignon



IGP PAYS D'OC, FRANKRIJK

Millésime 2017

Cépages: 100% Cabernet Sauvignon

Sol: argilo-calcaire

Vinification:

Eraflage des raisins. Fermentation sous contrôle de températures. 1 à 2 remontages quotidiens durant la fermentation. Débourage à froid.

Elevage:

Elevage en cuve inox thermo régulée pendant 6 mois.

Notes de Dégustation:

Robe rouge pourpre. Le nez intense avec des saveurs de fruits rouges (cassis) et saveurs d'épices douces. L'Attaque est souple avec des tannins fondue, les notes poivrées se mariant aux arômes pruneaux.

Accords Mets:

viandes en sauces, rôties, gibier, fromage.

Taux d'alcool: 12,5%

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC12