



CEPAGE



CABERNET SAUVIGNON PAYS D'OC

Appellation : Pays d'Oc

Localités : plaines de l'Aude

Nature du sol : sols d'alluvion

Cépage : Cabernet-Sauvignon

Vendanges : mécaniques.

Vinification : en partie traditionnelle, en partie thermo vinification.

Élevage : en cuve.



Histoire

Depuis une bonne dizaine d'années, le sud de la France et les vignobles du Languedoc Roussillon se sont profondément transformés : les cépages productifs et de qualité très médiocre ont été peu à peu remplacés par des cépages plus nobles, en particulier pour les Pays d'Oc. Le Cabernet Sauvignon en est un et sa réputation n'est plus à faire, que ce soit en Europe ou dans les vignobles plus récents de Californie, d'Australie ou d'ailleurs.



Terroir

Le Cabernet Sauvignon Pays d'Oc provient de la plaine alluviale de l'Aude.



Vin

- Robe : rouge pourpre.

- Nez : notes d'épices, de poivrons et de fruits noirs (cassis), avec une belle virilité.

- Bouche : vin rond, puissant, capiteux avec des tanins très soyeux qui lui confèrent une belle longueur aromatique. On retrouve les arômes de cassis.



Accord mets et vin

C'est un vin prêt à boire. Il s'associe à la charcuterie, aux viandes rouges, aux gibiers et aux fromages.

Les arômes et les saveurs du Cabernet Sauvignon Pays d'Oc sont mis en valeur lorsque le service se fait à une température de 13° à 15° C.