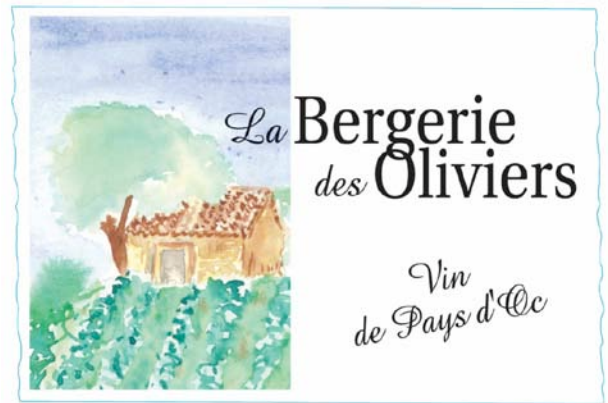


# La Bergerie des Oliviers

## CABERNET SAUVIGNON

VIN DE PAYS D'OC



CABERNET SAUVIGNON

**LE TERROIR** : C'est un terroir particulier composé de terrasses de l'époque du villafranchien ( qui marque la fin de l'ère tertiaire et le début du quaternaire) ces terrasses anciennes sont composées de cailloutis quartzeux et d'argile qui sont des sols acides très riches en silice. Ce terroir est favorable à la vigne mais les rendements sont limités par contre les vins sont de bon équilibre, aromatiques, et pour les vins rouges de belle couleur et de bonne concentration.

**AGE DU VIGNOBLE** : Entre 15 et 25ans

**RENDEMENT MOYEN** : 50 hectolitres par hectare.

L'ensemble du vignoble est mené en taille Guyot.

**VINIFICATION** :

Grâce à un été magnifique sec et chaud, la récolte avait été d'excellente qualité dans un état sanitaire parfait. La vendange faite à la machine donc égrappée, est nettoyée à l'entrée en cave. Les moûts sontensemencés avec des levures sélectionnées. La fermentations est menée sous température contrôlée avec des remontages et délestages fréquents et cuvaison longue de 25/30 jours.

**LE VIN** :

Issu à 100% de cépage cabernet-sauvignon de petits rendements.

Sa belle robe rubis sombre à reflets violine accompagne une belle présence aromatique de fruits noirs et de venaison. En bouche se révèle un équilibre harmonieux avec des tanins charnus mais ronds et son fruité expressif. On reste sur une finale élégante et onctueuse.

C'est un vin pour viandes rouges, qui sera apprécié dès maintenant et à consommer dans les deux années suivantes.

On le consommera à une température de 14°C/15°C sur des grillades ou des plats campagnards :

- Pot au feu languedocien
- Côte de bœuf grillée
- Gigot rôti aux lingots
- Magrets de canard grillés à la braise
- Entrecôte au poivre
- Hachis Parmentier



9, Rue des Violettes  
34710 LESPIGNAN  
France

☎ 04 67 37 02 20  
📠 04 67 37 02 70