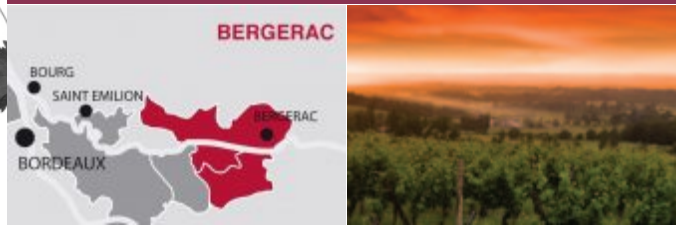




PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# 100% TERROIR CABERNET SAUVIGNON

IGP ROUGE DU PERIGORD



## LE VIGNOBLE

Un terroir viticole historique. « La Dordogne », rivière qui traverse la région qui porte le même nom, a permis aux vignobles plantés par les Romains et développés par les moines au Moyen-âge de s'épanouir. Idéalement situés sur les coteaux de la vallée de la Dordogne, à l'abri de l'influence océanique, les vignobles de la Dordogne bénéficient d'un climat particulièrement propice donnant naissance à des vins de plaisir, élégants, et authentiques dont la multiplicité du paysage leur apporte variété et richesse.

## L'HISTOIRE

Le Périgord est le berceau de l'Humanité, source d'inspiration pour les Hommes dont la typicité du terroir a inspiré les chefs d'oeuvre de l'art Pariétal au coeur des grottes de Lascaux. Les vignes idéalement situées sur les coteaux de la vallée de la Dordogne, donnent naissance à des vins de plaisir et élégants. La variété des cépages offre une large palette gustative.

## LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange 2 semaines environ pour obtenir un vin tout en souplesse. Elevage en cuves inox et béton. Edulcoration légère à la mise pour apporter rondeur et gourmandise.



### CÉPAGES

100% Cabernet sauvignon



### ACCORDS

A servir chambré entre 16 et 18°C.  
Accompagne agréablement tout le repas.



## DÉGUSTATION

Le cabernet sauvignon, cépage issu du croisement entre le cabernet franc et le sauvignon blanc confère une robe d'un rouge soutenu. Cépage tardif, cultivé sur les terroirs qui permettent d'atteindre une maturité optimale, il apporte fruit, fraîcheur et structure. Il évoque des arômes de fruits rouges frais (cassis, mûre, griotte). Les tanins sont bien présents. Vin de plaisir ample et fruité.

