DOMAINE DE CABASSE

Marguerite

CÔTES DU RHÔNE 2022
ROUGE

CÉPAGES
Grenache 90%, Syrah 10%

TERROIR
argile rouge

ÂGE MOYEN DES VIGNES
31 ans

PRATIQUE CULTURALE
Approche viticole : HVE3 (Haute Valeur Environnementale)

VINIFICATION
Cuvaison : éraflage total, macération d'environ 21 jours en cuve béton. Première semaine : délestage et remontages doux. Fermentation alcoolique entre 25 et 28°C. Elevage en cuve béton durant l'hiver. Mise en bouteille au printemps.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe, rouge profond aux reflets grenat. Nez ,fraicheur, dominée par les fruits rouges et noirs (mûre, fraise), sublimés par un joli boisé toasté. Bouche ample dès l'attaque, portée par des tanins souples et fondus. L'ensemble dévoile des saveurs de fruits et de pain grillé, dans une structure soyeuse qui s'étire avec persistance.

ALCOOL
13.5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Service : entre 18 et 20°C
Accords mets et vins : repas à base de viandes grillées. Un vin chaleureux et convivial.
Potentiel de garde : 5 ans

NOTES ET MÉDAILLES:
James Suckling : 90 points

SAS Cabasse Vins - 626 Chemin des Ramières 84110 Séguret - France
+33 486712718 - info@cabasse.wine - www.cabasse.wine