DOMAINE DE CABASSE

Casa bassa

CÔTES DU RHONE VILLAGES SÉGURET 2021 ROUGE

CÉPAGES
Grenache 50%, Syrah 50%

TERROIR
Côteaux de Séguret en contrebas du village, galets roulés, les plus beaux cépages Syrah

ÂGE MOYEN DES VIGNES
60 ans

PRATIQUE CULTURALE
Approche viticole : HVE3 (Haute Valeur Environnementale) & conversion biologique ;

VINIFICATION
Cuvaison : éraflage total, macération d'environ 21 jours en cuve béton. La première semaine : délestage et remontages doux. Fermentation alcoolique entre 25 et 28°C. Chaque raisin est vinifié séparément et assemblé au printemps.

Elevage de 12 mois en vieux fûts de chêne.

NOTE DE DÉGUSTATION
Une robe profonde rouge grenat. Le nez révèle des arômes de fruits noirs de cuir et de graphite. Concentrée et puissante, la bouche se révèle veloutée sur une finale entre sucrosité et fraicheur.

ALCOOL
13,5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Service : entre 18 et 20°C
Accords mets et vins : magret de canard sauce marchand de vin, escalope de foie gras de canard poêlée, brouillade de truffes et gigot d'agneau
Potentiel de garde : 5-7 ans

vigneron indépendant

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

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE