DOMAINE DE
CABASSE

Harmonie

ROUGE-SÉGURET 2023

CÉPAGES
Grenache 10%, Syrah 90%

TERROIR
Nos plus vieilles parcelles de Syrah sur les coteaux sous le village de Séguret

ÂGE MOYEN DES VIGNES
60ans

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

VINIFICATION
Cuvaison : le raisin est mis directement dans un fut neuf , piger et rementer manuellment jusqu'à extraction parfaite , puis élevé dans le m^{me} fût une fois celui ci fermé par le tonnelier .

NOTE DE DÉGUSTATION
Robe : Rouge profond aux reflets pourpres.
Nez : Les arômes s'accordent avec justesse : fruits noirs confiturés (mûre, fraise), relevés de nuances délicates de mine de crayon et de fève de tonka.
Bouche : L'attaque se joue en douceur et en fraîcheur, puis s'installe en crescendo où s'entrelacent fruits rouges et épices, sur un rythme finement poivré.
Finale : Elle s'étire avec grâce, longue et équilibrée, portée par des tanins fondus et harmonieux.

ALCOOL
14%

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 : 10 ans

NOTES ET MÉDAILLES:
James Suckling : 91 points.

vigneron indépendant

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

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE