

L'EXCEPTION ROUGE

2006

Vin de Pays des Coteaux du Verdon

Cépages: Cabernet Sauvignon
Merlot

Terroir : Sol argilo-calcaire

Climat : Méditerranéen

Rendement : 35 hl/ha

Vendanges : Manuelles et triées

Contenants : 75cl, 150cl

Vinification :

Macération pré fermentaire à froid de 48 heures, suivie d'une longue cuvaison d'environ 1 mois en cuve bois et inox avec pigeage.

Elevage :

Elevage en barriques pour un tiers du vin, le reste est élevé en cuve bois et béton puis assemblé.

Dégustation :

Un vin intense qui vous captivera par sa personnalité et sa puissance. Il conjugue la structure tanique du cabernet sauvignon au soleil de Provence.

Evolution :

A apprécier dès aujourd'hui et pour les 6 années à venir.



T
H
U
E
R
R
Y