

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

CABERNET SAUVIGNON

PAYS D'OC
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

2022

 Le cépage phare de la région Bordelaise prouve sa puissance et sa complexité sur le terroir du Languedoc.

PRODUCTION



Région : Languedoc Roussillon (300 000 hectares), vignoble qui borde la Méditerranée.

Cépage : 100% Cabernet Sauvignon.

 Sol : La diversité des terroirs (argile et calcaire à Limoux et les graves dans le Gard) apporte complexité et richesse au vin.

 Climat : Sélection de vignes situées dans les zones les plus froides du Languedoc, près de Limoux (grande amplitude thermique entre le jour et la nuit) ainsi que de vignes situées dans le Gard où le climat est plus doux.

Vinification : Foulage des raisins – fermentation alcoolique en cuves avec 2 délestages journaliers (la température atteint 27°C en fin de fermentation).

 Micro-oxygénation avant la fermentation malolactique en cuves pour intensifier la couleur et assouplir les tanins.

Format disponible : 75cl.

DEGUSTATION

 Grenat profond aux reflets pourpres.

 Belle intensité aromatique mêlant des notes de fruits noirs mûrs (cassis, mûre) avec de délicates notes toastées et épicées à l'agitation.

 Bouche ample et souple aux tanins soyeux. Finale longue, dominée par des notes vanillées et de réglisse.

 Viandes rouges grillées, pâtes, plats épicés et fromages.
Servir entre 16°C et 18°C.

AWARDS

Félicité par le jury – IWC 2023 – Millésime 2022



Santé et Environnement

Vegan

Bouteille allégée

B&G

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

