

la Cabane

Castel La Rose

Blanc de noir

Vin de France

Assemblage : 100% cabernet sauvignon

Titre alcoolémique : 12.5%

Terroir : argilo-calcaire

Garde : 1 à 3 ans



Élaboration

Sélection de Cabernet sauvignon. Récolte mécanique. Pressurage direct afin de limiter la coloration des jus. Maintien des jus à froid pendant 48h. Vinification en cuve ciment avec contrôle des températures. Élevage en cuve ciment à 10°C.

Dégustation et analyse œnologique tous les mois. Mise en bouteille sous contacteur membranaire pour éviter toute déviation en bouteille.

Notes de dégustation

Robe jaune pâle laissant apparaître un nez de fleurs blanches. En bouche, une attaque fraîche et ronde avec des notes biscuitées. Enfin, une belle finale avec une pointe d'acidité.

