

CABERNET SAUVIGNON IGP PAYS D'OC

« À travers ce Cabernet Sauvignon, Maison Castel associe son approche moderne du vin au savoir-faire français. Nous recherchons l'équilibre entre le fruit et la structure du vin pour laisser apparaître la plus belle expression du cépage. »

Cédric Jenin - Winemaker



Sucres résiduels 7g/L



UNE MAÎTRISE PARFAITE DES QUALITÉS

Ce Cabernet Sauvignon provient de l'Indication Géographique Protégée Pays d'Oc qui couvre 3 départements (l'Aude, l'Hérault et le Gard) et apporte donc une **grande diversité aromatique** grâce à la typicité de chaque terroir. Les côteaux de l'Hérault et ceux de l'arrière-pays apportent de la **fraîcheur, de la structure et de la couleur au vin**, les contreforts des massifs amènent de la rigueur et le littoral de la Méditerranée de la **douceur**.



LE SAVOIR-FAIRE MAISON CASTEL

Grâce à ses partenaires historiques, Maison Castel réalise un **travail de sélection parcellaire minutieuse** afin de cibler avec justesse les qualités les plus adaptées au profil recherché. Le suivi régulier de la vigne pour des **maturités optimales** et le travail de saignée permettent d'apporter au vin son expression la plus intense. L'élevage Castel est réalisé avec un choix spécifique de bois dans le but de faire ressortir les **arômes fruités**.



Robe **pourpre et brillante**



Viandes rouges, plats en sauce et fromages affinés. Sa recette phare ?
Lasagnes au bœuf



Arômes de **fruits noirs et de vanille**



À servir entre **16 et 18°C**



Rond et intense aux arômes de cassis et de mûres avec une **jolie finale sur des notes suaves**



À conserver en cave jusqu'à **3 ans**