

# CABERNET SAUVIGNON IGP PAYS D'OC

« Pour ce Cabernet Sauvignon, nous proposons une cuvée avec un profil « à la française ». Un vin qui offre une palette aromatique complexe, sur des notes toastées et fruitées. »

Cédric Jenin - Winemaker



Sucres résiduels < 2g/L



## UNE MAÎTRISE PARFAITE DES QUALITÉS

Le Pays d'Oc, par son climat méditerranéen, permet à ce Cabernet Sauvignon d'arriver à **maturité optimale** grâce à une belle exposition. Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire chez des partenaires certifiés **Terra Vitis**. La complémentarité de ses territoires permet d'obtenir un vin de caractère :

- L'Hérault et ses terrasses villafranchiennes du Nord-Est de Béziers : **structure et puissance**
- Le Gard et ses sols argilo-graveleux : **puissance et richesse**
- L'Aude : **typicité variétale, fraîcheur et belle palette aromatique**



## LE SAVOIR-FAIRE MAISON CASTEL

Les vinifications suivent un **cahier des charges précis**. Le travail de saignées, couplé à une macération et une extraction optimisée de 4 à 5 semaines sous contrôle des températures permet d'**optimiser la concentration et la structure**. Ensuite, l'une des meilleures techniques de boisage du vin (élevage sous stave) sur une durée de 4 à 6 mois va apporter de la complexité aromatique et de la densité à cette cuvée. Le résultat est un **vin riche et puissant**, aux arômes de **fruits noirs et d'épices**.



Robe **pourpre et brillante**



Un **nez délicat** aux notes de **cacao**, **d'épices** et de **fruits noirs**



Une **bouche puissante et ample** avec des **tanins enveloppés**. La finale est **longue**, **toastée et grillée**



**Viandes grillées ou rôties, et fromages affinés**. Sa recette phare ? Côte de veau aux giroles



À servir entre **16 et 18°C**



À conserver en cave jusqu'à **5 ans**