



BARON MAXIME



CABERNET SAUVIGNON

Vin de France

2020

TERROIR

La région Languedoc Roussillon possède une mosaïque de terroirs aux nuances géologiques différentes : calcaire, argile et sable. Le climat est méditerranéen et tempéré, ce qui en fait une région très agréable. Le taux d'ensoleillement est excellent tout au long de l'année, avec des hivers doux et des étés chauds et secs.

CÉPAGES

Cabernet Sauvignon 100%

VINIFICATION

Le Cabernet Sauvignon est un cépage tardif récolté en fin de vendanges à sa maturité optimale.

En cave, les raisins sont immédiatement foulés et égrappés puis fermentés avec une macération traditionnelle longue (environ 3 à 4 semaines, à température contrôlée : entre 25 et 28°C) afin d'extraire couleur et tanins tout en privilégiant la fraîcheur des arômes et épices.

Les vins sont ensuite élevés séparément en cuve pendant plusieurs mois avec un boisage subtil final qui prend place avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Robe sombre aux reflets violines.

Un Cabernet Sauvignon aux arômes de menthe, fruits rouges, poivron mûr, notes fumées et légèrement grillées. Bouche charnue, gourmande, bien structurée, beaucoup de fruits.

Ce vin accompagnera vos viandes rouges, pizza. Ce vin est idéalement servi entre 14°C et 16°C.

MAGIQUE

Étiquette magique ! La couronne sur l'étiquette se transformera en "M" si la température de service est trop élevée.

