

L'Envol des Hirondelles Cabernet Sauvignon

MÉDAILLE D'OR AUX CONCOURS
DES VINS DU SUD-OUEST FRANCE

CEPAGE: 100 % Cabernet Sauvignon

VENDANGES: Récolte mécanique soignée.

VINIFICATION: Fermentation alcoolique courte, température de fermentation entre 26 et 28°C pendant 4 jours. Soutirage en fin de fermentation malo-lactique, filtration puis mise en bouteille.

DEGUSTATION: L'attaque est franche. Les tannins bien présents deviennent soyeux au fil du temps. C'est un vin qui à du corps. Il est très plaisant par ses arômes fruités.

CONSEIL DE DEGUSTATION: A consommer avec des viandes rouges, chili con carne, pizza, magret de canard, grillades fromage. Servir à 16°C.

GRAPPE: 100 % Cabernet Sauvignon

TYPICAL OF HEVEREST: Well-kept mechanical harvest.

METHOD: Short alcoholic fermentation, temperature of fermentation enters 26 and 28°C during 4 days. Racking at the end of fermentation malolactique, filtration then bottling.

ALCOOL: 12% vol.

TASTE: The attack is frank. The very present tannins become silky in the course of time(weather). It is the wine which in the body and is very pleasant by its fruity aromas.

FOOD: To consume with red meats, stupid Chile leathery meat, pizza, duck breast, grills, and cheese. Serve in 16°C.

