



Confluence 2019



IGP cité de Carcassonne *Un vin équilibré et gourmand*



CEPAGE

85% Cabernet Sauvignon - 15% Merlot



TERROIR

Sélection parcelle des raisins issus de coteaux argilo-calcaires couverts de galets roulés et exposés sud-ouest, avec un bon ensoleillement et des faibles rendements. La maturité des raisins bénéficie d'une double influence climatique de l'Atlantique et de la Méditerranée, donnant un mélange de concentration et de fraîcheur à nos vins.



VINIFICATION

Vinification séparée des différents cépages. Contrôle de la température de fermentation à 25°- 28°C. Cuvaion 12 à 15 jours, remontages quotidiens avec extraction lente et douce donnant une belle complexité aromatique avec des tanins ronds. Assemblage des cépages une fois la fermentation malolactique terminée, permettant d'obtenir un superbe vin de caractère, rond et concentré, avec des tanins soyeux.



DEGUSTATION

Belle robe rubis profonde, un nez de réglisse et de bourgeon de cassis. Une bouche gourmande aux tanins souples, aux arômes puissants et complexes de fruits (framboise, mûre, pruneau) et d'arômes mentholés. Un vin équilibré avec une belle puissance et une agréable finale en bouche.



ACCORD METS & VINS

Ce vin accompagne parfaitement les petits gibiers et les viandes rouges



TEMPERATURE DE SERVICE

16° - 18 °C

Garde : 2-3 ans
Bouteille de 75 cl

