



Opulence Rouge 2019



IGP cité de Carcassonne Un vin gastronomique opulent



CEPAGE

85% Cabernet Sauvignon - 15% Merlot



TERROIR

Sélection parcellaire de nos meilleurs coteaux argilo-calcaires couverts de galets roulés et exposés sud-ouest, très ensoleillés et à faibles rendements. La maturité des raisins bénéficie d'une double influence climatique, océanique et méditerranéenne. Tout cela apporte une belle concentration d'arômes et une extrême complexité.



ACCORD METS & VINS

Fin et opulent, il est de bonne qualité



DEGUSTATION

Une belle robe rouge rubis. Un nez centré sur les fruits noirs cuits, cassis et mûre en tête, avec une opulence fine et très agréable. Bouche charmeuse, bien élevée, d'un équilibre parfait entre chair, structure et apport du chêne. Le résultat de l'élevage en fût est un superbe vin de garde, rond et concentré, avec du caractère et des tanins soyeux.



VINIFICATION

Vinification séparée des différents cépages. Contrôle de la température de fermentation à 25°-28°C - Cuvaision 12 à 15 jours - Extraction lente et douce donnant une belle complexité aromatique avec des tanins ronds. Assemblage des cépages après la fermentation malolactique puis élevage dans des fûts de chêne français 400 L (10 Mois).



TEMPERATURE DE SERVICE

16 à 18 °C

Garde : jusqu'à 5 ans

Bouteille 75 cl (millésime 2019) et magnum 150 cl (millésime 2016)

