

# Bergerie de Cabrières Rouge

## AOP Languedoc Cabrières

Cette cuvée est issue du vignoble d'un jeune vigneron qui a décidé d'exploiter ses parcelles selon les règles de l'agriculture biologique avec le soutien de notre cave également certifiée bio.

### **Vue**

Vin brillant d'une belle couleur rouge soutenue avec des reflets violets.

### **Nez**

De bonne intensité, fruité et agréable où se mêlent des arômes de petits fruits rouges aux senteurs fraîches des garrigues environnantes.

### **Bouche**

Les sensations fruitées, dominées par les petits fruits rouges, s'imposent dès l'attaque. De la générosité, des tanins souples bien présents caractérisent ce vin croquant et joyeux, expression « naturelle » du terroir de Cabrières.

### **Terroir**

Sols schisteux dominants.

### **Cépage**

Syrah 40%, Grenache 50 %, Cinsault 10 %

### **Vinification**

Vendange éraflée, cuvaison 2 semaines de macération.

### **Elevage**

Cuve béton revêtu.

### **Conservation**

Agréable à boire dès aujourd'hui mais apte à vieillir 2 à 3 ans dans une bonne cave.

### **Climat**

Méditerranéen

### **Vignes**

6 hectares groupés autour le l'ancienne bergerie de Cabrières, en conversion vers l'agriculture biologique, sur sols schisteux.

### **Gastronomie**

Température de service : 14 à 16°C. Vin frais et gourmand qui peut accompagner tout un repas