

CHÂTEAU DE CABRIÈRES



ORIGINES & TERROIRS

65% Syrah, 35% Grenache vieilles vignes

Appellation : AOP Languedoc Cabrières

Rendement : 40 hl /ha

Les vignes sont situées au cœur de l'Hérault, au pied du Pic de Visso. Elles bénéficient d'un climat chaud, sec et méditerranéen sur des sols de schistes carbonés.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Sélection parcellaire. Vendange éraflée. Cuvaïson longue.

Elevage en fût pendant 12 mois.



NOTES DE DÉGUSTATION

CHARNU & INTENSE



14-16°C



Belle couleur rouge intense



Très flatteur aux arômes de vanille et de réglisse



Attaque charnue, tanins soyeux, arômes persistants.

Beau potentiel de garde



ACCORDS METS & VINS

Risotto au chorizo

La touche végétarienne : Bourguignon de légumes

Carton : 6 bouteilles couchées avec intercalaire
Palettisation : 600 bouteilles / palette : 4 rangs x 25 cartons
EAN Bouteille : 3 273 630 006 316

CONTIENT DES SULFITES



L'ESTABEL
UN TERROIR D'EXCEPTION

www.estabel.fr

