

FULCRAND CABANON rouge



ORIGINES & TERROIRS

Syrah 65%, Grenache 25%, Vieux Cinsault 5%, Vieux Carignan 5%

Appellation : AOP Languedoc Cabrières

Rendement : 40 hl /ha

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



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Sélection parcellaire rigoureuse selon des critères très précis.

Vendanges manuelles et mécanique récoltés avant 10h pour préserver la fraîcheur de la vendange.

Macération de 3 à 5 semaines en fonction des dégustations quotidiennes. Elevage en cuve béton avec soutirage pendant 8 mois et mise en bouteille avant l'été qui suit la récolte.



NOTES DE DÉGUSTATION

INTENSE & ÉLÉGANT



14 - 16°C

 Grenat foncé avec des reflets rubis intenses et des nuances de violet séduisantes.



Bouquet intense de fruits noirs dans lequel prédominent des arômes de mûre, de cassis, de cerise noire et de fraises des bois, enrichis par de délicates notes de réglisse et une subtile touche de violette.



Élégante, présentant une texture douce et gourmande, parfaitement équilibrée par des tannins soyeux qui caressent le palais. La finale est longue, laissant une impression durable de finesse et de fraîcheur.



ACCORDS METS & VINS

Filet de bœuf avec sa sauce aux cèpes

La touche végétarienne : Crumble de chou-fleur végétarien au sarrasin et au parmesan

Carton : 6 bouteilles debout
Palettisation : 600 bouteilles / palette : 4 rangs x 25 cartons
EAN Bouteille : 3 273 630 006 248
EAN Carton : 3 273 630 066 242

CONTIENT DES SULFITES



L'ESTABEL

UN TERROIR D'EXCEPTION

www.estabel.fr

