

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