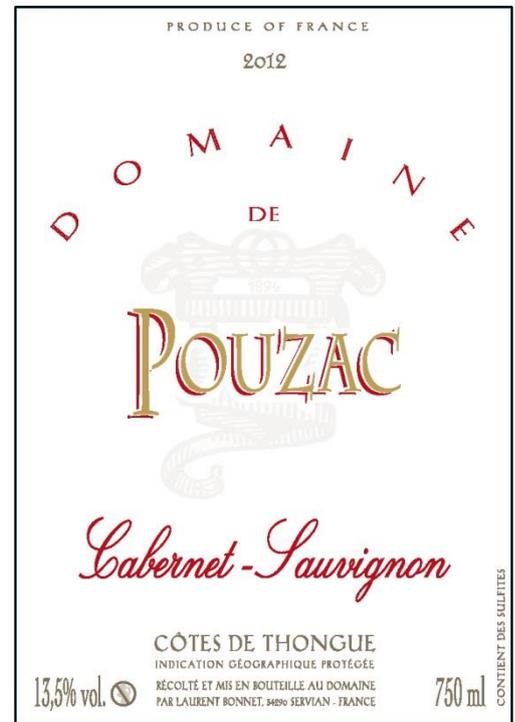


DOMAINE DE POUZAC

IGP Côtes de Thongue

Cabernet Sauvignon



Se déguste avec de la viande, des volailles, du fromage.

- Description: Vin Rouge.
- Age des vignes: plus de 15 ans
- Terroir: terre argilo calcaire. Implanté en bordure de la rivière la Thongue.
- Climat: Méditerranéen
- Date de récolte: dernières parcelles à être ramassées.

Vinification: entre 10 et 15 jours

- Techniques de vinification: recherche du fruit par des vinifications courtes sans trop d'extraction
- Température de vinification: dès la rentrée de la récolte, la température est abaissée à 5°C. La température du Chardonnay est ensuite stabilisée entre 10 et 15°C selon les conditions de dégustation rencontrées.
- Analyses pour le contrôle des fermentations

Travail après vinification:

- Soutirage et assemblage entre les différentes cuves de Cabernet Sauvignon , filtration
- Conditionnement: carton de 6 bouteilles bordelaises vertes debout

Caractéristiques:

- Titre d'alcool: 13%
- Acidité: 3,5
- Dégustation: vin bien coloré avec des tanins portés sur le poivron rouge, le cassis.