

NATURAE CABERNET SAUVIGNON

IGP Pays d'Oc



Act for planet



Présentation

Naturae est une gamme de vins biologiques sans sulfite ajouté qui offre des arômes particulièrement purs, généreux et gourmands. Chaque cuvée, dont la composition est réduite à l'essentiel, exprime le caractère et le goût du fruit et du terroir. Ce vin est né du savoir-faire de Gérard Bertrand et de ses œnologues, qui possèdent une expertise unique de la vinification sans sulfites. Les vins sont cultivés d'après les standards biologiques, ce qui demande une grande qualité des raisins. Naturae est aussi une gamme vegan pour les consommateurs soucieux du respect des animaux. Intense et fruité, Naturae vous procurera une expérience unique du cépage dans le respect de l'environnement.



Vinification & élevage

Le travail commence au vignoble par une sélection précise et minutieuse des parcelles les plus aptes à produire ce type de vin. 90% du résultat découle de ce travail de précision : l'état sanitaire doit être parfait, le feuillage doit être sain, frais et dense, les raisins doivent avoir un niveau de maturité optimal. La fenêtre de ramassage est très faible tant l'équilibre acide/sucre et la maturité des tanins sont primordiaux sur cette catégorie de vins. La vinification en rouge est très traditionnelle, exception faite que nous n'utilisons ni SO₂ ni tout autre intrant œnologique. Les raisins sont égrappés puis la phase de macération dure environ 10 jours pendant lesquels nous ne travaillons l'extraction que par des remontages quotidiens permettant de favoriser l'expression du fruit. Le pressurage intervient en prenant soin de séparer les presses, puis les vins sont soutirés pour éliminer les lies les plus grossières avant la fermentation malolactique. Les vins sont ensuite à nouveau soutirés puis mis au froid pour garantir leur bonne stabilité en cuve.



Notes de dégustation

La robe de ce vin est d'un rouge pourpre dense, le nez révèle des arômes épicés aux fruits cuits et des notes de pain grillé. Ce Cabernet Sauvignon est fruité et concentré exhalant des arômes puissants de fruits noirs tels que le cassis et la myrtille. Ce vin a une structure élégante, veloutée et offre une belle finale sur le poivre et la coriandre

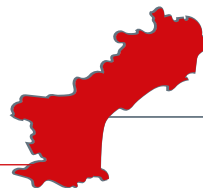
A servir à 16°C avec des marinades ou un gratin d'aubergines.



Encépagement

Cabernet Sauvignon

Pays
d'Oc



Narbonne

