



Domaine du Donjon Cabernet Sauvignon

Vin de table

Cabernet Sauvignon (100%)



Temps de garde : 8 ans

Volume : 75 cl

Vinification : Val de la Clamoux, alluvions graveleuses très sèches en été.
Zone chaude et sèche. Début d'influence océanique.

Terroir : Vinification traditionnelle. Longues cuvaisons. Contrôle rigoureux des températures. Éraflage dès le ramassage au vignoble.
Travail du sol mécanique à l'ancienne, et lutte raisonnée
« Vitealys » contrôlée par un organisme indépendant.

Caractéristiques : Belle intensité et profondeur de la robe à reflets pourpre. Le cépage exprime bien ses caractéristiques olfactives de fruité et poivron mûr.
Bouche ample puissante avec une finale fraîche et expressive.

CONDITIONNEMENT : En bouteilles de 0,75 litre. Cartons de 6 bouteilles. Palettes de 600 bouteilles.

Accompagnement : Il est le complément indispensable de nos produits régionaux, il accompagnera aussi bien les viandes rouges, grillées ou en sauce, ainsi que les fromages.

Mieux encore, à consommer sur une noisette d'agneau poêlée aux figues.

TEMPERATURE DE SERVICE : 16 à 18°C.

Jean Panis
Chateau du Donjon
11600 - Bagnoles France
04 68 77 18 33
jean.panis@wanadoo.fr
www.chateau-du-donjon.fr