



CABERNET SAUVIGNON ROUGE COTEAUX DE PEYRIAC IGP



LA GALINIÈRE

CEPAGES : 100 % Cabernet Sauvignon.

TERROIR : Terrasses graveleuses de la Clamoux, et coteaux argilo-calcaires.

CLIMAT : Méditerranéen, chaud et sec, avec une influence océanique.

CULTURE : Travail du sol mécanique à l'ancienne, et lutte raisonnée « Vitéalys » contrôlée par un organisme indépendant. Vignoble certifié en Haute Valeur Environnementale.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle. Longues cuvaisons.
Contrôle rigoureux des températures.
Eraflage dès le ramassage au vignoble.

DEGUSTATION : 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.

GASTRONOMIE : 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.

16 à 18°C.

TEMPERATURE de SERVICE :

5 à 8 ans.

CONSERVATION :

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

CONDITIONNEMENT :

www.chateau-du-donjon.fr

Caroline & Jean PANIS Vignerons
Château du Donjon - 11600 Bagnoles (France)
email : info@chateau-du-donjon.fr
Tel : +33 4 68 77 18 33

