

## CABERNET SAUVIGNON DE PENNAUTIER



**Origen :** Francia, Aube, Languedoc

**Denominación :** Vin de pays d'Oc

**Terroir :**

Bello Castillo construido en la época de Luis XIII, situado en la entrada del pueblo de Pennautier. « Terroir » favorecida por un excepcional clima, con veranos calientes y secos, en la cual los inviernos son dulces y por ello favorables a la viticultura. Los suelos son predominantemente calizos.

**Cepa :**

100% Cabernet Sauvignon

**Vinificación :**

Metodo Bordelaise Tradicional

-Método selectivo

-Control de las temperaturas

-Maceración de 10 a 15 días

-Crianza en cuba.

**Degustación :**

Color púrpura con reflejos morados.

Aroma poderoso con dominante de frutas negras, mora y casis.

Gusto : buena estructura, vino de carácter, taninos finos, final largo y poderoso.

**El consejo del vinicultor :**

Vino que acompaña muy bien al pato, carnes blancas y costilla de res a la parrilla.

Se sirve a temperatura de cava entre 16º y 18º.