



GAMME PASSIONNÉS

CUVÉE MARIE-LOUISE SAGUI

IGP Côtes Catalanes rouge 2019

CEPAGES

Cabernet Sauvignon (100%)

TERROIR ET CONDUITE DU VIGNOBLE

Sol limono-sableux profond, acide, et caillouteux de la plaine de Cabestany, développé sur d'anciennes terrasses fluviales

Âge des vignes - 30 ans

VENDANGES ET VINIFICATION

Récolte mécanique matinale à pleine maturité

Eraflage et mise en cuve inox thermorégulée

Deux jours de macération préfermentaire à froid (8°C)

Fermentation avec montée en température progressive et extraction par pigeages et remontages quotidiens

15 jours de macération sous marc

Douze mois d'élevage en barriques d'un an

Mise en bouteille au printemps de l'année suivante

DEGUSTATION

Nez - Poivre noir, toasté, légèrement vanillé, fruits noirs

Bouche - Attaque charpentée, vin riche et épicé à la finale ample et à l'arôme typique du Cabernet Sauvignon

Service - 17/18°C

Accords - Brochettes d'agneau au barbecue, civet de biche, chili con carne



LIEGE DU
ROUSSILLON



EXPLOITATION
CERTIFIÉE HVE3



EN CONVERSION
AB DEPUIS 2020