



GEORGES VIGOUROUX

CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE

Tradition Familiale Cabernet Sauvignon

Pays d'Oc

Indication Géographique Protégée

- Cépages :** Cabernet Sauvignon (100%)
- Terroir :** Légers, frais, fruités et faciles à boire, ces vins de cépage résultent de la sélection de raisins de qualité parmi les meilleurs vignobles de l'Occitanie et allient des méthodes culturales et de vinification modernes et traditionnelles, pour un plaisir immédiat.
- Vinification :** L'élaboration de la cuvée Tradition Familiale se fait dans le respect du fruit avec la volonté d'extraire en douceur la matière du raisin.
- Dégustation :** Doté d'une robe très profonde aux reflets violets, le nez développe des arômes intenses de fruits noirs, tels que le cassis, la myrtille et la prune, mais également des arômes très variétaux de poivrons, d'eucalyptus et de menthe.
- La bouche est concentrée, structurée et puissante. Les tanins sont élégants et fondus.
- Accords mets et vins :** C'est un vin qui s'accorde très bien avec toutes les viandes grillées, volailles ou roquefort.
- Temps de garde :** 3 ans
- Température de service :** 16 ° C

