

# BOEUF BOURGUIGNON

VIN ROUGE



## CÉPAGE

100% Cabernet-Sauvignon

## TERROIR

### • ORIGINE

IGP Pays d'Oc.

### • SOL

Terrasses argilo-calcaires du Languedoc.

### • CLIMAT

Méditerranéen.

## VIN

### • NOTES DE DEGUSTATION

Bœuf Bourguignon, Cabernet Sauvignon biologique, possède une robe pourprée et dense. Les parfums très séducteurs et fruités de baies noires se mêlent à des notes épicées et de garrigue. En bouche, la trame est élégante et équilibrée : rondeur, fruité et épice. La structure est lisse, les tanins soyeux et la finale assez longue.

### • VINIFICATION

Vinification traditionnelle. Macération longue. Remontages réguliers en début de fermentation alcoolique afin d'extraire le meilleur des raisins. Élevage en cuves inox thermo régulées.

### ALC.

13% vol.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

17° à 18° Celsius

### CONSERVATION

Constante, entre 10° à 12°C

### POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

### SUCRES RÉSIDUELS

14 g/l



DOMAINES  
PIERRE CHAVIN

VOIR  
La Vidéo

