



# QUATRE SAISONS

I.G.P. Pays d'Oc  
Rouge

## Terroir :

Les parcelles ont été sélectionnées sur les meilleurs terroirs de production du Pays d'Oc (Languedoc-Roussillon) dont les vignobles sont situés sur des légers coteaux à la terre fraîche.

## Cépages :

Cabernet-Sauvignon.

## Vinification :

Après une sélection rigoureuse, la vendange est égrappée et foulée. Les baies sont ensuite vinifiées en macération classique pendant 8 jours avec remontages réguliers. S'en suivent plusieurs soutirages pour fondre la structure tannique.

## Élevage :

Ce vin repose environ 8 à 10 mois en cuve afin d'exhaler tous ces arômes et d'affiner le grain des tanins.

## Dégustation :

La robe est d'un rouge rubis profond avec quelques reflets violines. On perçoit au nez des notes de poivrons, de poivre noir et de fruits mûrs. La bouche est chaleureuse et souple avec des tanins soyeux.

## À Boire :

A boire jeune mais peut attendre 1 à 2 années.

## Accords Mets & Vins :

Idéal sur vos grillades de viandes rouges, ce Cabernet-Sauvignon se mariera très bien avec une pissaladière, un méchoui, un coq au vin ou encore sur un rôti de porc ou du foie de veau.

Température de service : À servir entre 14 et 16°C

♥ Coup de cœur : Lapin aux olives.