

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE L'AMIRAL

La Tournée de l'Amiral

Couleur : Rouge

Cépage : Cabernet Sauvignon

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 12€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-limono-calcaire

Vinification : Vendanges de nuit, vinification thermorégulée avec courte macération.

Rendement : 45 hl/ha

Nombre de bouteilles : 20 000

Élevage : Béton, résine

Certification bio : Oui

Méthode de culture : Biologique

Degré alcoolique : 13,5%

DÉGUSTATION

Robe : Rubis profond et brillant.

Nez : Fruits rouges frais.

Bouche : Ample, fruitée, frais, longue tenue.

SERVICE

Température : 18-19°C

Accords mets et vins : Grillade, viande rouge, côte de bœuf, filet mignon, fromage, vieux cheddar, fromage poivré avec un bon pain.

Conditionnement : 75 cl



DOMAINE L'AMIRAL - 14 avenue de l'Amiral Gayde - 11800 AIGUES-VIVES
+33 (0)6 83 51 68 88 - chateaulamiral@orange.fr - chateaulamiral.fr