



DOMAINE AUGÉ

Vignerons depuis 1837

CABERNET SAUVIGNON ROUGE

La gamme « Bergerie de Lagoulière » vous propose six vins mono cépage (deux vins rouge, un vin rosé et trois vins blanc) mettant en avant les caractéristiques du cépage en lui-même.

CEPAGES

Cabernet-Sauvignon

APPELLATION

IGP Coteaux de Béziers.

REGION

Languedoc Roussillon.

MODE DE CULTURE

Taille manuelle avec enherbement naturel un rang sur deux.

RECOLTE

Mécanique, de nuit.

VINIFICATION

Vendange égrappée en suivant la récolte, une vinification traditionnelle en cuve thermo-régulée pendant environ 3-4 semaines.

ELEVAGE

Un élevage pendant environ 18 mois avant mise en bouteilles au Domaine.

DESCRIPTION

Vin généreux et gourmand à la robe rouge grenat. Un nez d'épices douces. Une bouche structurée, ample, aux tannins bien enveloppés avec une puissance bien maîtrisée.

ACCORDS METS ET VINS

Idéal sur des viandes rouges grillées ou en sauces ou des fromages puissants.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Bordelaise de 75cl, disponible en bouchage liège et capsule à vis.

