



Cabernet-Sauvignon

Ardèche

Indication Géographique Protégée



HVE – Haute Valeur Environnementale – Une démarche Collective des Vignerons Ardéchois

Le Label HVE, reconnu par le ministère de l'agriculture, récompense le travail effectué quotidiennement par nos vignerons.

Sol et Terroir

Le vignoble se situe au Sud-est de l'Ardèche méridionale. Il est implanté en coteaux et demi-coteaux sur des sols argilo-calcaires et des terres d'alluvions. Le climat est de type méditerranéen.

Cépages et Vinification

Cépage Cabernet-Sauvignon.

La vinification est traditionnelle avec un cuvaison de 8 à 10 jours. La température de fermentation est maîtrisée entre 25° et 28° C.

Description du Vin

Une robe rouge profond, un nez intense et fruité aux arômes de cassis et de fruits secs (raisins, pruneaux). Un vin à matière, typé, aux notes de torréfaction. Les tanins sont fondus et ronds.

Dégustation

A déguster à 16°C, sur des terrines de campagne, des viandes rouges rôties, grillées ou en sauce.

Récompense

2019 : Médaille d'Argent Concours Général Agricole 2020

Données Logistiques

Bouteille

Bordelaise Caractère – Teinte feuille morte

Capsule CRD récoltant

- Diamètre: 7,60 cm
- Hauteur: 30 cm
- Poids: 1,22 kg
- Gencod: **3274440002086**

Carton

1 carton contient 6 bouteilles

- Longueur: 24 cm
- Largeur: 16 cm
- Hauteur: 30,50 cm
- Poids: 7,44 kg
- Gencod: **3274440020554**

Palette

1 palette contient:

- 720 bouteilles
- 120 cartons X 6 bouteilles
- Soit 5 rangs de 24 cartons

- Longueur: 120 cm
- Largeur: 80 cm
- Hauteur: 168 cm
- Poids: 912,80 kg

Nomenclature douanière

- 22 04 21 80 6

