



IGP Pays d'Oc | Millésime 2024



Cépage

100 % Cabernet Sauvignon



Histoire

Elaborée par nos œnologues dans l'unique but de correspondre aux goûts des consommateurs, Code est une invitation à partager ou savourer un moment de plaisir en toute circonstance. Chaque cuvée monocépage présente un code aromatique et gustatif très précis et reconnaissable. Découvrez cette gamme inspirante qui révèle à la dégustation une sensation de plaisir, fascine par ses arômes séduisants, et procure passion et émotion.



Terroir

Sols argilo-calcaires et de galets roulés.

Sélections parcellaires : Identification sur le vignoble, confirmé par dégustation des baies. Récolte à maturité optimale.



Vinification

Macération traditionnelle longue de 30 à 35 jours.

Remontage, pigeage, micro-oxygénation sous marc.

Fermentation malolactique sous marc.

Décuvage et pressurage.

Elevage sur lies fines pendant 2 mois.

Elevage en cuve sous contrôle d'oxygène.



Dégustation

Nez aux arômes de poivron grillé, d'épices douces et de réglisse. En bouche, notes de sous bois, de truffe, de pruneau et de chocolat.



Accords mets & vins

Idéal avec une daube de sanglier, un chevreuil sauce grand veneur, il accompagnera également vos raclettes ou fromage affiné comme le parmesan.



Récompenses

Or - Concours Gilbert & Gaillard 2025

Argent - Concours Général Agricole de Paris 2025



Photo non contractuelle

Degré : 14% vol.