



ALTERNATURE



ALTERNATURE CABERNET SAUVIGNON

AlterNature, une gamme d'IIGP Pays d'Oc résolument tournée vers le futur: certifiée vegan et HVE, cette cuvée 100% Cabernet Sauvignon habillée d'un pack eco-conçu, a été élaborée dans le plus grand respect de la biodiversité



CÉPAGE(S)

100% Cabernet Sauvignon

VIGNOBLE

Situé entre mer et montagnes, le vignoble du Pays d'Oc bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel, tempéré par les vents, la proximité du littoral et des reliefs. Certifiée Haute Valeur Environnementale, la gamme Alternature est particulièrement respectueuse de ce vignoble d'exception.

TYPE DE SOL

Argilo calcaire.

VINIFICATION

Vendange égrappée, puis fermentation à 28°C avec extraction douce pour des tannins ronds. Longue macération post fermentaire sous marc.

DÉGUSTATION

Couleur rubis foncé, nez de cassis et de myrtilles. La bouche est charpentée avec des tannins bien intégrés qui donnent une longue fin de bouche.

ACCORDS

A servir avec un magret de canard ou des plats mijotés.

LABELS ET CERTIFICATIONS

HVE, Vegan

CONSEILS DE SERVICE

16 - 18°C.



MAISON JEANJEAN

FONDÉE EN LANGUEDOC EN 1872