

Rouge

5L - 10L

Les Cantegrits

SAINT MONT
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



L'histoire du vin

A l'image des soirées conviviales gasconnes, les Cantegrits incarnent en toute simplicité, la qualité de notre savoir vivre.

Le terroir

Cette cuvée est issue de l'assemblage des 3 terroirs de l'appellation : argiles calcaires, argiles bigarrées et sables fauves. Les parcelles ont été sélectionnées en pied de coteau pour privilégier l'expression aromatique du raisin.

Les cépages

Tannat
Cabernet Sauvignon
Pinenc

Conduite du vignoble

Conduite traditionnelle, taille Guyot (à 1 ou 2 bras), ébourgeonnage et pincement de grappe, palissage, effeuillage précoce, vendanges en vert. Les sols, généralement enherbés pour limiter la vigueur du vignoble peuvent être travaillés 1 rang sur 2 en situation de terroirs limitant en eau.

La protection du vignoble est raisonnée grâce à des outils et techniques de dernière génération.

Vinification

Les différents cépages récoltés à maturité optimale sont vinifiés séparément. Après une macération préfermentaire de 24 heures, l'extraction est assurée par des remontages légers. La température de fermentation alcoolique est régulée autour de 26°C. Fermentation malolactique naturelle. La macération totale n'excède jamais 18 jours.

Elevage et potentiel de garde

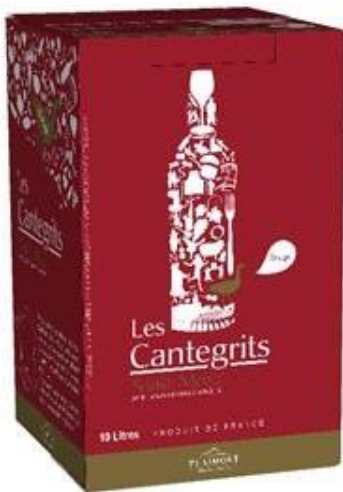
En cuve pour préserver le fruit, pendant 1 an.
Potentiel de garde - 5 ans

Dégustation

Authentique et généreux, ce vin est bien équilibré, à l'expression d'arômes de fruits noirs et des notes d'épices douces. Belle fraîcheur en finale.

Accords mets/vin

En accord parfait avec charcuterie fine, viandes rouges, volailles rôties...



Plaimont

