

Château Tour Saint Honoré

# Cuvée Cabernet-Sauvignon 2022



- Cépages :  
100 % Cabernet-Sauvignon

- Vinification :  
La vendange est ramassée à la main et n'est pas égrappée avant cuvaïson pour garder de la fraîcheur. Les baies sont ramassées bien mûres pour une bonne maturité phénolique. Cuvaïson de 3 semaines à des températures de 26°C à 28°C. Élevage de 9 mois en fût de chêne.

- Commentaires de Dégustation :  
Un joli vin aux reflets grenat avec un nez épicé et sanguin. Une bouche généreuse et chaleureuse sur des notes de fruits rouges croquants, poivrée et florales comme l'acacia puis un léger coté mentholé qui donne fraîcheur et finesse au vin. Tanin légèrement présent.

- Alliance Mets & Vin :  
"Se sert légèrement frais autour de 15°C à 16°C à l'apéritif, un tournedos aux baies de Guenièvre, sur une viande rouge sauce poivre, fromages ...".



CHATEAU  
TOUR SAINT HONORÉ