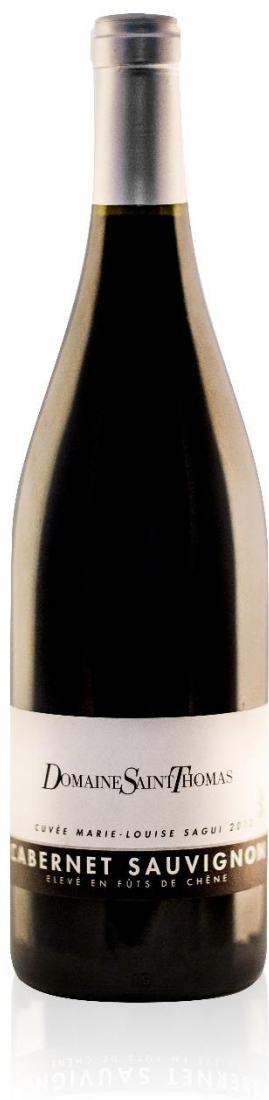


DOMAINE SAINT THOMAS

Cabernet Sauvignon – IGP Côtes Catalanes

Élevé en fûts de chêne

Cuvée « Marie Louise »



Cépages

100% Cabernet Sauvignon

Sol

Argilo-Calcaire

Age des Vignes et localisation

30 ans - Terroir AOP Côtes du Roussillon / Cabestany

Vinification

Muris au soleil du Roussillon, les tanins de ce cépage ont été assouplis dans des fûts de chêne français.

Récolte égrappée avant une fermentation lente à température contrôlée (25°) en cuves inox. Macération traditionnelle pendant 10 jours sous marc.

Température de service : 18°C
(Température ambiante)

Notes de dégustation

Arômes de cassis et de poivron vert, typiques de ce cépage bordelais. Le terroir du Roussillon et ses 300 jours d'ensoleillement permettent à ce cépage Bordelais d'obtenir une belle maturité et ainsi une bouche souple qui laisse s'effacer le côté végétal pour donner place à des arômes fruités plus plaisants et plus complexes.

Suggestions d'accompagnement

Quelques brochettes d'agneau au barbecue, un civet de biche ou tout simplement une belle assiette de charcuteries fumées.

Potentiel de garde A boire dans les 5 ans.