

# CABERNET SAUVIGNON

---

## ROUGE — MILLÉSIMÉ



*Cépages : Vin de pays — 90% Cabernet Sauvignon,  
10% Grenache*

*Vendange manuelle en caissettes de 20 kg*

### Sols & Exposition

- Caillouteux, argilo-calcaire, exposition sud en coteaux

### Rendement

- 30 hl/hectare

### Vinification

- Fermentation de 24 jours en cuve inox thermo-régulée
- Les presses ont été séparées

### Élevage

- 24 mois dans deux foudres de 20 et 25 hl

### Harmonie

- Servi entre 15 et 17°C, il accompagnera dans sa jeunesse la cuisine sucrée-salée
- Après quelques années, une viande rôtie

### Format

- 75 cl

---

Château La Verrerie – 84360 Puget-sur-Durance  
T +33 (0)4 90 08 32 98/F +33 (0)4 90 08 25 45  
[www.chateau-la-verrierie.fr/la-verrierie@wanadoo.fr](http://www.chateau-la-verrierie.fr/la-verrierie@wanadoo.fr)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération

