

PAYS D'OC 'CABERNET SAUVIGNON' Domaine Lalaurie

Een tweede vatgerijpte 'monocépage' van Domaine Lalaurie is deze 'Cabernet Sauvignon'. Bij ons is hij vooral bekend van de grote Bordeaux-wijnen, maar ook elders ter wereld is hij zeer wijd verspreid. Doordat deze druif klein is en dik van vel, geeft het gewoonlijk relatief donker gekleurde wijnen met een flinke portie tannine. De kleur en tannine zijn immers afkomstig van de schil van de druif. De 'Cabernet Sauvignon' van Domaine Lalaurie heeft een prachtige donkere kleur en een neus van zwarte bessen en iets kruidigs. Na een winter te hebben doorgebracht in een grote houten cuve, verblijft hij 6 à 12 maanden (afhankelijk van het jaartal) op gedeeltelijk nieuwe eiken vaten. Schenk deze wijn bij rund- of lamsvlees, varkenskarbonade, kalkoen of allerlei kazen zoals Chaumes, Langres of Saint-Albray. Een wijn om te drinken tussen zijn tweede en zesde of zevende levensjaar op 17 à 18 graden. Knappe wijn!

Artikelnummer:	325H
Land:	Frankrijk
Regio:	Vin de Pays
Appelatie:	Vin de Pays d'Oc
Druivensoort:	Cabernet Sauvignon
Rijping op vaten:	

VIN DE PAYS D'OC 'Cabernet Sauvignon' Domaine Lalaurie

La deuxième cuvée mono cépage produite par le Domaine Lalaurie est ce cabernet sauvignon, connu chez nous comme le cépage des grands crus de Bordeaux, même si le cépage est largement répandu partout dans le monde. Comme le cabernet sauvignon se caractérise par ses petits raisins à la peau épaisse, il produit des vins colorés et riches en tanins. La couleur et les tanins proviennent en effet de la peau du raisin. Le cabernet sauvignon du Domaine Lalaurie possède une belle couleur foncée et dévoile un nez aux arômes de cassis et d'épices. Après avoir laissé reposer le vin dans de grandes cuves de bois, on le met en fûts de chêne en partie neufs pendant 6 à 12 mois, selon les millésimes. Servez ce vin corsé entre sa deuxième et sa sixième ou septième année à 17-18 degrés pour accompagner des plats de viande de bouf ou d'agneau, des carbonnades, de la dinde ou des fromages du genre chaumes, langres ou saint-albray. Une merveille !

N°:	325H
Pays:	France
Région:	Vin de Pays
Appellation:	Vin de Pays d'Oc
Cépage:	Cabernet Sauvignon
Vieillessement en fûts:	moins de 6 mois