

Les Combes

Millésime 2021 • IGP Pays d'Oc

GAMME • LES ORIGINES



Viticulture

Terroir/climat : sols argilo-calcaires. A 150 mètres d'altitude, le climat cévenol offre des journées chaudes et des nuits fraîches, idéales pour produire des vins frais et fins.

Encépagement : Cabernet Sauvignon

Âge des vignes : 25 ans

Rendement : 70 hectolitres par hectare



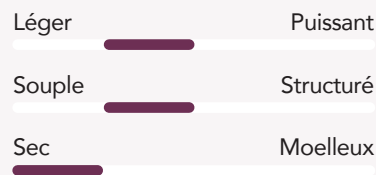
Vinification

Macération : traditionnelle, dans des cuves en inox, contrôle des températures entre 24° et 26°C.

Élevage : finement boisé

Garde : à boire maintenant, il se conservera 4 à 5 ans

Typicité



Arômes

Cette cuvée révélera des arômes de cassis, d'épices douces et des notes de vanille.



Accords mets/vin

Cette cuvée s'accordera parfaitement avec des pâtes à la truffe, un gigot d'agneau ou un poulet à la crème.



Degré alcoolique : 12,5% vol

Température de service : 18°/20°C

DOMAINE
GRAND-CHEMIN



CONTACT : Tél. : 33 (0)4 66 83 42 83

Dégustation : du lundi au vendredi
9h00 - 12h00 / 13h30 - 18h30

Le samedi : 9h30 - 12h30 / 14h00 - 18h30

115, rue des Vins - 30350 Savignargues
contact@domainegrandchemin.fr