



IGP Cabernet Sauvignon

Depuis 1967, les Vignerons du Val d'Orbieu expriment les caractéristiques uniques des terroirs du sud de la France à travers leurs vins. Les cépages de Réserve Saint Martin ont été sélectionnés avec attention parmi les meilleurs vignobles pour produire des vins délicieux et faciles à boire.



Un paysage vallonné avec une grande diversité de sols allant de sols argileux-calcaire à des sols composés de vieux alluvions.



100% Cabernet Sauvignon
Fermentation sous température linéaire contrôlée en cuve. Maturation en cuve de 12 jours.
Vinification traditionnelle.



Un vin d'un rouge profond. Son nez offre des arômes délicats de réglisse, d'eucalyptus et de menthe.

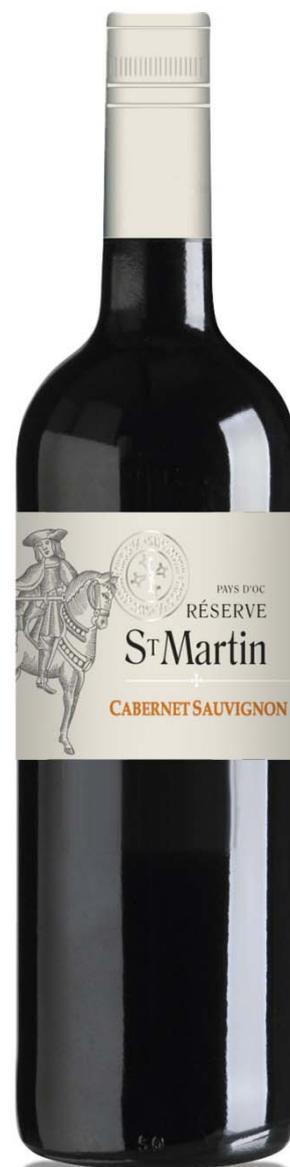
Sa bouche est ample, dense et très bien équilibrée avec une structure riche en tanins.



Idéal pour accompagner les viandes rouges.



Température 16°-18°



VAL D'ORBIEU
12, rue du Rec de Veyret - BP 414 - 11100 Narbonne - France
Tél. +33 (0)4 68 42 75 00 - Fax +33 (0)4 68 42 75 01
www.valorbieu.com

