

L'AUTHENTIQUE



2020

La Cuvée

La cuvée L'Authentique est l'expression du millésime porté par son nom. Sans concessions et sans artifices, il symbolise notre philosophie de production.

Cépages : 50% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon.

Le Domaine

Château les Hauts de Caillevel

Commune : Pomport 24240.

Surface exploitée dédiée : 2,5 ha.

Nature du sol : Argilo-calcaires sur coteaux.

Exposition : plein sud.

Au Chai

Récolte : Vendange en septembre à maturité phénolique.

Vinification :

- Macération pré-fermentaire à froid pendant 5 jours.
- Cuvaision longue de 35 jours.

Élevage :

- En cuve pendant 10 mois.

Caractéristiques :

- 14 ° d'alcool.
- < à 0,4 g/l de sucre résiduel.
- 0,37 d'acidité volatile.
- 22 mg/l de SO2 total et 10 mg/l de SO2 libre.

Dans Le Verre

Dégustation

Nez fruité sur des notes de sous bois.

Attaque vive et épicée sur des tanins fondus et des notes de fruits rouges murs. Fin de bouche élégante et fraîche.

Accords mets & vin :

- Viandes rouges
- Plats épicés.

Conseil de dégustation

A servir entre 14 et 16 °C.

Déboucher 1 heure avant dégustation.

A boire dès maintenant.

Potentiel de garde : 8 ans.

