



Cap - Castera

PETIT VERDOT

2023

VIN DE FRANCE

INFORMATIONS TECHNIQUES

Vendanges le 26 septembre

Terroir argilo-calcaire

100% Petit Verdot

13% vol

VENDANGES ET VINIFICATION

Les vendanges du Petit Verdot sont acheminées vers un tri optique à réception, avant d'être envoyées dans des cuves dont la température est maintenue à froid avant le démarrage des fermentations.

Ce processus permet de libérer la couleur intense et les arômes puissants de ce cépage. Dès le départ de la fermentation alcoolique, l'extraction se fait délicatement par des remontages.

Les interventions sur cette cuvée s'arrêtent assez rapidement afin de conserver au maximum l'équilibre du Petit Verdot et faire ressortir la complexité et la profondeur de ce cépage.

À LA DÉGUSTATION

Robe pourpre profonde aux reflets violette.

Le nez rappelle les soupes de fruits noirs gorgés de soleil.

L'aération révèle la violette et la réglisse.

La bouche est charpentée et chaleureuse.

La mure et les épices méridionales agrémentent un vin d'une belle matière.

Vigoureux et fruité, il est déjà agréable à boire.

