

Les Vignerons I.G.P. - Cabernet Sauvignon *Les Vignerons de Calvisson*

1991 wurde die Winzervereinigung in dem kleinen Ort Calvisson (ca. 15 km westlich von Nîmes) gegründet. Die Trauben für die fruchtbetonten Vins de Pays d'Oc stammen aus dem Gebiet Languedoc, das den Reben mit seinen unterschiedlichen Bodenformationen und dem mediterranen Klima ideale Wachstums- und Reifebedingungen bietet.

Mit großem Engagement und Begeisterung perfektionieren die Winzer ihre Qualitäten von Jahr zu Jahr. Wurde in den Anfängen noch große Mengen im Fass verkauft, wird heute die gesamte Ernte, überwiegend in der südfranzösischen Gastronomie, in der Flasche vermarktet. Fast 70 % hiervon geht direkt in die Gastronomie Südfrankreichs. Dies bürgt für hochwertige und konstante Qualität.

Anbaugebiet:	Languedoc
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon
Boden:	Kalkschotter, roter Kalktonboden
Alkohol:	13 % Vol.
Lagerdauer:	2 - 3 Jahre
Restzucker:	2,2 g/l
Säure:	3,3 ‰
Serviertemperatur:	16 - 18 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	3 392 120 000 532



Art. 22110

Charakteristik:	Granatrot, mit zarten rubinroten Reflexen. In der Nase entfalten sich Aromen von schwarzen Johannis- und Brombeeren neben herzhaften Noten von Gewürzen und etwas Leder, die sich im Gaumen wiederfinden. Eleganter und geschmeidiger Körper.
Passend zu:	Der Cabernet Sauvignon ist der ideale Begleiter zu kurz gebratenem Rind und Lamm, zu kräftigen Geflügelgerichten, Pata-Negra-Schinken und schwarzen Oliven.