



DOMAINE  
RABIEGA

# R1920



## TERROIR

Appellation : IGP Var

Région : Arrière-Pays varois – Plateau triasique

Sol : Argilo-calcaire

Cépage : 80% Cabernet-Sauvignon, 20% Syrah

## VINIFICATION

Cuvée issue de l'assemblage d'une sélection minutieuse des jus des vendanges 2019 et 2020.

Les raisins sont soigneusement ramassés à la main puis placés dans de petites caisses. Le processus de foulage et d'égrappage est alors initié. Après macération et fermentation, ce vin est élevé un certain temps dans des œufs en béton et des fûts de chêne neuf durant 12 mois.

## CARACTERISTIQUES SENSORIELLES

Degré d'alcool : 14,5%

Robe d'un rouge intense. En bouche, des notes de fruits rouges grâce à la Syrah. C'est un vin puissant, structuré et aromatique. Ce vin saura patienter en cave afin de révéler toute son élégance.

Garde : 5 - 10 ans

Temp. Service : 16°C-18°C

## ACCORDS GOURMANDS

Ce vin s'appréciera aussi bien sur une terrine de chevreuil, qu'une daube à la niçoise

