

Rabiega Rabiega Rouge 2021



Appellation: Vin de France
Région: Arrière-Pays varois – Plateau triasique
Sol: Argilo-calcaire
Degré d'alcool: 13%
Cépage : 70% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah, 5% Grenache

VINIFICATION

Les raisins sont soigneusement ramassés à la main puis placés dans de petites caisses. Après une fermentation en cuve inox puis en fût de chêne ouvert, ce vin est élevé en parti en œuf béton et en fûts de chêne neufs.

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Très jeune, cette cuvée présente un nez puissant dominé par les fruits rouges et noirs avec de subtiles notes d'épices. Sa robe d'un rouge profond aux reflets violines dévoile des notes légèrement boisées. Sans conteste ce nouveau millésime gagnera à être vieilli quelques années.

Garde : 10 ans
Temp. Service : 16°C-18°C

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin s'appréciera aussi bien avec un filet de bœuf en crouste sauce morille, qu'une tourte au canard confit et pruneaux