

Château Cabrières

SCEA Château Cabrières - Louis ARNAUD et ses enfants

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



IGP VIN DE PAYS DE VAUCLUSE

PRINCIPAUTE D'ORANGE

LE PETIT CABRIERES ROUGE

Principauté d'Orange

Vin de Pays de Vaucluse

Indication Géographique Protégée

SCEA Château CABRIERES - Propriétaire récoltant à l'84230

Product of France - Contiens sulfites

Culture et sol

Grenache 90%, Cinsault 10%

8 hectares

Age moyen 30 ans

Agriculture raisonnée

Plaine riche en limons

Vendange mécanique avec tri à la réception

Données techniques

Vinification cépages assemblés

Cuverie inox

Macération : 2 premiers jours à froid à 5/8°C (réfrigération par ceinture)

puis fermentation à 25/30°C

Remontage : 2 fois par jour

Durée de macération : 15 à 20 jours

Elevage : Cuve inox pendant 6 mois

Mise en bouteille : Filtration à la mise

Dégustation

Robe intense, rouge vif aux reflets violacés.

Nez puissant de fruits rouges (fraise et framboise).

Bouche fruitée et d'une belle fraîcheur.

Accompagne repas quotidien, plateaux de charcuteries, fromages et grillades.

A déguster dans les 2 ans.

B.P. 14 - F 84231 CHATEAUNEUF-DU-PAPE Cedex 1 - France

Tél : +33 (0)4 90 83 70 26 / Fax : +33 (0)4 90 83 75 90

web : www.chateau-cabrieres.fr / e-mail : contact@chateau-cabrieres.fr

SIRET 350 947 032 00024