



**Domaine
Le Claud**

Pierre de Boisgelin
04 67 27 63 37
Saint-Jean-de-Védas
34 430

Cabernet Sauvignon

2011

VIN DE PAYS D'OC
ROUGE

CEPAGE : Cabernet Sauvignon.

SOL : Argilo-calcaire et Garrigue.

DENSITE : 4000 Pieds / Hectare.

RENDEMENT : 40 hl/ha.

VINIFICATION : Traditionnelle, cuvaison 7 à 10 jours.

MISE EN BOUTEILLE : au domaine en juin 2012.

CONDITIONNEMENT : Bouteilles bordelaises tradition de 75 cl, teinte champagne. Cartons de 6 bouteilles couchées 2 rangs avec intercalaires.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe : pourpre.

Nez : poivron rouge mariné, chocolat.

Bouche : solide et enrobée.

Potentiel de garde.

CONSEILS DE DEGUSTATION : aérer avant de le servir ou le carafier.

Température : 18 degrés

Accompagnement : Cassoulet, daube, moelleux au chocolat

Vieillessement : 8 ans.

Cette cuvée conditionnée très tôt demande à s'épanouir quelques mois en bouteilles.

Un dépôt peut apparaître ; il n'altère ni la qualité, ni le goût.

N°de lot : L1217310H30

Stock : 2300 bout.



prix particulier départ cave :
6,00 € TTC la bouteille,
34,00 € TTC les 6

mise à jour : 21/11/2012