



Saint Jean d'Aumières – « Les Marnes » IGP Pays d'OC Cabernet Sauvignon 2017



Histoire

Le Château Saint Jean d'Aumières est au cœur des prestigieuses Terrasses du Larzac. La vigne y fut cultivée dès l'Antiquité par les Romains, puis par les moines bénédictins qui ont fondé les abbayes d'Aniane et de Saint-Guilhem-le-Désert au tournant du IXe siècle.

Terroir

Au pied des contreforts du Larzac, le vignoble du Château Saint Jean d'Aumières domine la moyenne vallée de l'Hérault où les températures plus fraîches durant les nuits d'été facilitent la maturation des tanins. Les Marnes jaunes sont caractéristiques du terroir du Château Saint Jean d'Aumières. Le Cabernet-Sauvignon y prend racine et s'exprime par une grande complexité aromatique.

Vinification

Après égrappage total, la vinification est thermo-régulée avec une extraction souple par délestages et remontages. La cuvee est élevée en barriques pendant 6 mois.

Assemblage

100% Cabernet-sauvignon

Commentaires de dégustation

Cette cuvée exclusivement composée de Cabernet-Sauvignon, mêle identité variétale et expression du terroir. L'aromatique complexe révèle des arômes de petits fruits noirs associés à des notes de poivrons et de vanille. La bouche est pleine et puissante, les tanins sont fondus, laissant une agréable sensation de velouté.

Température de service

Servir entre 15 et 18°C.

Accords mets-vin

Compagnon idéal de viandes et plats en sauce.



Château Saint-Jean d'Aumières

Lieu-dit St. Jean d'Aumières - 34150 Gignac Tel: 04 67
40 00 64 - Fax: 04 67 16 47 62
contact@josephcastan.com www.saintjeandaumières.fr