

Justin Cab-S

100% CABERNET SAUVIGNON

Millésime : 2023

Appellation : Blaye Côtes de Bordeaux

Certification : Ecocert - FR-BIO-01

Couleur : Rouge

Type de Sol : Argilo-Calcaire (sol et sous-sol)

Cépage : Cabernet sauvignon 100 %

Rendement (hl/ha) : 40-45

Vinification : Macération de 4 à 5 semaines en cuves inox thermo-régulées

Élevage : 6 mois en amphores

Degré alcoolique : 14 % vol.

Acidité : 3,4 G/H₂SO₄ - PH : 3,64

Sucre résiduel : 2,4 GR

Age des vignes : 30 ans



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Ouvrir deux heures avant la dégustation et le servir en carafe de préférence.

ACCORDS METS-VINS

Le Justin Cab-S s'accorde magnifiquement avec une entrecôte à la bordelaise.

DURÉE DE GARDE

2 à 3 ans

