



Cailleton Rouge 2020

AOC Graves

Cépages :

- 20% Cabernet Sauvignon, 80% Merlot

Degré d'alcool :

- 13 %

Sol et Climat :

- Limono-Sableux avec un climat océanique

Dégustation :

- Belle couleur pourpre profonde et intense.
Nez de cassis et de mûre réhaussé par une touche de vanille.
Bouche ample avec des tanins encore jeunes qui sauront se fondre avec le temps.

Vinification et élevage :

- Élevé 9 mois en cuve inox avec une infusion délicate de staves de chêne français neuf.

L'élevage en cuve permet de préserver la fraîcheur et la pureté du fruit, tandis que les staves apportent un boisé subtil et fondu, harmonieux, avec des touches douces de vanille rappelant la tradition des barriques.

Accords mets & vin :

- Ce vin fruité et généreux s'alliera parfaitement avec une côte de bœuf, un gigot de 7h, une carbonade ou un plateau de fromages affinés.

Potentiel de garde :

- 5 ans et plus

