

L'Audace

un
vigneron
Optimiste

Cabernet-Sauvignon sur calcaire en Haut-Médoc - Millésime 2023

Ou l'expression d'un fruit sincère et délicat, reflet de nos billes de Cabernet Sauvignon sur calcaire, élevées en amphores de grès naturel de Sichuan.

Viti / Vini

Vignes de Cabernet Sauvignon en Guyot double située sur un promontoire au calcaire affleurant.

Légers pigeages sublimant le fruit.

Élevage d'un an en amphore de grès de Sichuan et cuve inox.

La dégust

Ce 100% Cabernet Sauvignon tout en finesse et en équilibre présente un fruit pur pourvu d'une belle fraîcheur crayeuse.

La magie opère par la transmission du terroir dans cette cuvée. Un côté frais, digeste, facile, élégant, qui permet au dégustateur de se faire plaisir sans se fatiguer.

La vinif' délicate et l'amphore apportent aussi un certain grain qui participe à rendre ce cépage accessible, lisible, élégant alors qu'il reste parfois secret dans sa jeunesse.

Recos de service

Un cru polyvalent de l'apéritif jusqu'au repas. On appréciera les épices d'une cuisine du monde, aux saveurs asiatiques et japonaises, pour répondre à la pureté d'un Cabernet Sauvignon à maturité !

Prenons l'exemple d'un canard mariné dans une sauce soja « Moromi Zukeyaki » avec des petits légumes avec du miso kinzanji.

