

Palette olfactive



Cépage :

Cabernet Sauvignon

garde :
8 ans

cave :
14 à 18°C

rouge
brique

service :
14°C

Commentaire de dégustation

La promesse poétique du vin

Au-delà de ses fruits rouges et noirs compotés, cette cuvée impose un **style franc avec du caractère**. La bouche nous transporte dans un univers **chocolaté**, entre cacao poudreux et infusion au coin du feu. Les arômes de **badiane**, de **poivre** et d'épices chaudes s'accordent sur une tonalité plus rustique qui s'assagit avec le temps épousant un **fruit plus tendre**.



Acidité | Sa discrétion



Sucrosité | Son fruit à noyau



Volume | Son allure cadrée



Toucher | Son tanin poudreux



TANINS FINS ●●● ALCOOL LÉGER ●●●

Élevage en fût de chêne de deux ans



domainedelanglade



domainedelanglade.fr



info@domainedelanglade.fr



Domaine de l'Anglade

avenue Vincent Auriol | 83980 Le Lavandou

©FICHES CUVÉES par Julie BERTOLOTI



Ventes & Dégustations
à la propriété

Visites sur rendez-vous
04 94 71 10 89