

Cuvée Penser Nature Le Cabernet Sauvignon



VIN ROUGE

Les arômes du Penser Nature Cabernet Franc sont marqués par **des notes de fruits noirs** et une expression typique du Cabernet Franc ligérien.



Sol : Schisteux



Cépage : Cabernet-Sauvignon noir



Élevage / vinification : Élevage en cuve inox



Sans sulfites ajoutés



Vue

Une robe rouge brillante, légèrement transparente qui évoque la légèreté du vin.



Nez

Expressif et agréable, il offre des arômes de fruits noirs typiques du Cabernet Sauvignon, ponctués de subtiles notes herbacées.



Bouche

Fraîcheur et souplesse, offrant des saveurs de fruits noirs qui persistent en bouche, accompagnées d'une structure légère et d'une finale aérienne et souple.



75 CL

13 % VOL

Sulfites : 10 mg/L



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
12°C



Potentiels de garde
Consommation immédiate, 0 à 2 ans

Accords mets et vin

La cuvée Penser Nature le Cabernet Sauvignon se marie parfaitement avec un rôti de porc aux herbes. La richesse de la viande blanche et le bouquet d'herbes complèteraient parfaitement les notes fruitées et légèrement herbacées du vin.



Viandes rouges



Viandes blanches



Poissons



Fromages



À propos de la cuvée Penser Nature Le Cabernet Sauvignon

Savourez le Penser Nature Cabernet Sauvignon, **un vin léger** qui met magnifiquement en valeur le cépage. Dès la première gorgée, **sa fraîcheur et sa souplesse séduisent**. Par ailleurs, les arômes de fruits noirs se mêlent à une finale aérienne et souple, évoquant le typique Cabernet Franc ligérien. En outre, ce vin **accompagne à merveille la charcuterie, les viandes blanches et les fromages à pâtes molles**.

La marque d'un terroir singulier

Sur un sol de sable argileux micacé sur schiste, ce Cabernet Sauvignon prend vie. **Le terroir renforce sa fraîcheur et son fruité**.

Respect du raisin : vinification sans sulfite ajouté

La **vinification en macération carbonique**, réalisée avec des grappes entières, garantit la préservation du fruit dans le vin. Par ailleurs, l'absence de sulfites souligne l'intégrité du Cabernet Sauvignon. Ce processus débute par la **récolte à la main, suivi de l'encuvage des grappes entières**. Ensuite, après dix jours, intervient la décuvaision. Finalement, la pressurage et la fermentation alcoolique terminale se font en cuve inox, préservant ainsi l'intégrité du vin.

Élevage en cuve inox : fruit et fraîcheur à l'honneur

Le vin se préserve de l'oxydation grâce à **l'élevage en cuve inox sans sulfite ajouté**. Le fruit et la fraîcheur restent alors intacts.

Un instant de dégustation aérien et souple

Le Penser Nature Cabernet Sauvignon dévoile **des arômes de fruits noirs** dans une structure légère. **La finale aérienne** et souple invite à un moment de dégustation agréable.

Harmonie des mets et du vin

Ce Cabernet Sauvignon se lie à merveille avec les viandes, blanches ou rouges, les poissons de Loire et les fromages. Il offre **une belle variété d'accords mets et vins**.

Un vin à apprécier dans sa jeunesse

Destiné à une consommation jeune, le Penser Nature Cabernet Sauvignon ne doit pas être conservé longtemps. Il est préférable de le boire dans la journée ou le lendemain de son ouverture et de le garder au réfrigérateur.

Service simple et naturel

Evitez de carafer ce vin et servez cette cuvée **entre 12 et 14 °C**.

Une cuvée rare : seulement 2000 bouteilles par an

La production limitée de cette cuvée à 2000 bouteilles par an en fait un vin à découvrir sans attendre.