

# CHATEAU LA CABANNE

Pomerol - Rouge 2013



<b>Région :</b>	Bordeaux
<b>Appellation :</b>	Pomerol
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2013
<b>Cépages :</b>	Cabernet franc (2%) / Merlot (98%)
<b>Alcool :</b>	13,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl



## ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Utilisation de tables de tri, Fermentation en cuve tronconique, Fermentation thermo-régulée, Pigeage fréquent, Macération pré fermentaire à froid.

Elevage en fût de chêne neuf, Elevage en fût de chêne d'un vin, Bouchon traditionnel en liège.



## DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur violette, profonde, reflets cerise.

**NEZ :** Aromatique, fruité, intenses arômes de cerise, subtils arômes de fruits confiturés, légers arômes de mandarine, subtils arômes de pain grillé.

**BOUCHE :** Croquante, juteuse, subtiles notes de grenadine, intenses notes de mûre, légères notes de tabac, tanins élégants, tanins souples, tanins soyeux, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



## SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 17° et 19°

**GARDE :** A consommer entre 2019 et 2030



**ACCORDS METS ET VINS :** Viandes rouges grillées, Tournedos, Paupiettes de veau, Magret de canard, Fromages à Croûte lavée



## DISTINCTIONS

Jancis Robinson 2014 : 17/20

Le guide Hachette des vins 2017 : 2 étoile(s)

Wine Enthusiast 2014 : 90/100

Powered by **Plugwine**

