

Cabernet – Le K

La recherche d'une grande maturité du Cabernet-Sauvignon sous le climat frais et le sol sec du département de la Vienne, affluent méridional de la Loire, combiné à un élevage en barriques de chêne, donne naissance au K (de Cabernet bien sûr!). Puissance du fruit implementé autour du cassis, tanins massifs, pulpe et équilibre exceptionnels ont été préservés par l'absence de filtration et de collage. Quelques sédiments peuvent apparaître au cours du temps.



Terroir:
Rendement: 40 HL par hectare
Cépage : 100 % Cabernets
Age des Vignes 20 ans
Profil analytique:

Degré alcoolique %v/V	13,24
Sucre résiduel (g/l)	-
Total dioxyde de Soufre	29

Profil culturale: Labours et culture du sol, fertilisation uniquement organique. La viticulture n'utilise aucun insecticide et herbicide. Production de mode biologique sous contrôle ECOCERT. Vendange manuelle en cagette de 20kg ou comportes de 400 Kg et vendange mécanique pour partie. Les raisins sont ramassés tôt dans la journée et rapidement apportés au chai pour préserver leur qualité.

Vinification : eraflage intégral, macération pré-fermentaire à froid, alternance de pigeage et de légers remontages durant la fermentation. Macération traditionnelle de 2 à 3 semaines, puis 10 jours sous le marc chaud. Ecoulage puis pressurage avec séparation des jus. Fermentation malolactique spontanée. Entonnage à chaud.

Elevage: 1 an en fûts de chêne, neufs 1, 2 et 3 vins.
Production: 32 000 bouteilles

Conditionnement: Bouteille Bordelaise Séduction. Bouchon portant mention du millésime et cuvée, 49 x 24 liège naturel non blanchi, qualité extra. Bouts marqués. Caisses carton de 6 debout, bois sur demande. Numéro de lot gravé Laser à la base de la bouteille, Folictage Laser.

Accords : Pièces de bœuf, gigot d'agneau du Poitou-Charentes. A servir 18° C, à carafier dans sa jeunesse.



Cabernet – Le K

La recherche d'une grande maturité du Cabernet-Sauvignon sous le climat frais et le sol sec du département de la Vienne, affluent méridional de la Loire, combiné à un élevage en barriques de chêne, donne naissance au K (de Cabernet bien sûr!). Puissance du fruit implementé autour du cassis, tanins massifs, pulpe et équilibre exceptionnels ont été préservés par l'absence de filtration et de collage. Quelques sédiments peuvent apparaître au cours du temps.



Caractéristiques bouteille		Caractéristiques carton		Caractéristiques palette	
Volume	750 ML	Carton	6 x 750 ML	Poids	848 kg
Gencod	3 700 293 700 027	Gencod	13 700 293 700 024	Hauteur	150 cm
Diamètre	7,6 cm	Longueur	23,6 cm	Palette	80 x 120 cm
Hauteur	31,5 cm	Largeur	16 cm	Cartons / Palette	100
Poids	1,34 kg	Hauteur	32,3 cm	Couches / Palette	4
		Poids	8,28kg		