



GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

F
M

Fabre & Montmayou



LOCALISATION DU VIGNOBLE

Luján de Cuyo, Mendoza

AGE DU VIGNOBLE

30 ans en moyenne

CÉPAGES

100 % Cabernet Sauvignon

RÉNDEMENT

35 hl/ha

Effeuillage et vendange en vert en décembre. La vendange est réalisée manuellement dans des caisses de 20 kg afin de ne pas endommager les raisins. Un double tri est effectué avant la vinification : première sélection des grappes, puis grains par grains.

FERMENTATION

Une macération à froid est réalisée à 8°C pendant 5 jours avant la fermentation qui est effectuée à une température contrôlée de 28°C. S'ensuivent ensuite 4 remontages par jour et une longue période de macération de 25 jours.

ÉLEVAGE

100% exclusivement en fûts de chêne français pendant 12 mois.

Siége de 12 mois en bouteille avant l'expédition.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis très intense. Un bouquet attrayant avec des notes de mûres, de framboises, d'épices et de menthe. Très belle intensité en bouche, avec des tanins soyeux parfaitement équilibré avec les notes provenant des fûts de chêne. Délicieux avec des viandes rouges, du gibier et des fromages riches.

RÉCOMPENSES POUR LE MILLÉSIME 2019

94 points, Descorchados 2022

RÉCOMPENSES POUR LE MILLÉSIME 2018

95 points, Descorchados 2021

