



F
M

RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Fabre Montmayou



LOCALISATION DU VIGNOBLE

Perdriel, Lujan de Cuyo, Mendoza

CÉPAGES

100 % Cabernet Sauvignon

RENDEMENT

45 hl/ha

Effeuillage et vendange en vert.

La vendange est réalisée manuellement.

FERMENTATION

Une macération à froid est réalisée à 8°C pendant 5 jours avant la fermentation qui est effectuée à une température contrôlée de 26-28°C. S'ensuivent ensuite 4 remontages par jour et une longue période de macération entre 20 et 25 jours.

ÉLEVAGE

60 % du vin est élevé en chêne français pendant 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge intense. Très bonne concentration au nez, avec des arômes de mûres et de cassis. Juteux et fruité en bouche, avec des notes de café et de cuir provenant de l'élevage en barrique. Puissant avec des tanins soyeux et une finale longue. Parfait pour accompagner des viandes et les fromages forts.

RÉCOMPENSES POUR LE MILLÉSIME 2021

91 points, Silver Medal, Decanter World Wine Awards 2022

RÉCOMPENSES POUR LE MILLÉSIME 2020

90 points, Descorchados 2022

92 points, James Suckling 2022

91 points, Tim Atkin MW Argentina Special Report 2022

