



DOMAINE DE CANTAUSSELES

CÉPAGE

Merlot

APELLATION

IGP Pays d'Oc

Rouge

SOL

Argilo-graveleux

Entourée d'un magnifique parc, cette jolie bâtisse est située non loin de Pézenas, à Servian, avec le massif du Caroux comme cadre en arrière-plan.

Les vins sont vinifiés sur place, dans les installations modernes de la cave du domaine.

Le vignoble de 90 hectares entoure le Château de Cantausseles.

TERROIR

Terroir de type argilo-graveleux particulièrement bien adapté à la vigne. Les cépages arrivent à pleine maturité de façon lente et progressive, ce qui confère aux vins des arômes les plus fins.

VINIFICATION

Le raisin est cueilli à maturité optimale.

Après une macération préfermentaire à froid, les raisins restent en cuves entre deux et quatre semaines.

Les températures sont régulées pour ne pas s'élever à plus de 28 °C afin de privilégier le fruit et de respecter les caractéristiques organoleptiques du cépage.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe grenat est soutenue.

Le nez, très complexe, dévoile des arômes de fruits rouges et de sous-bois.

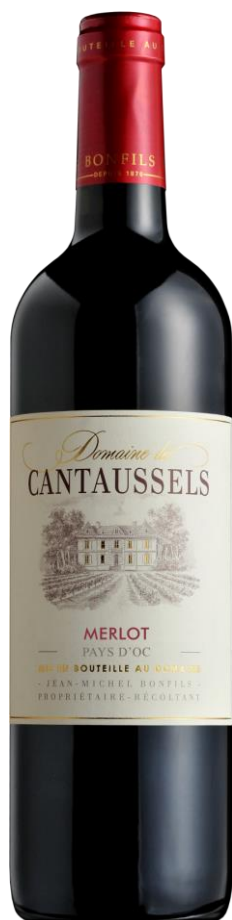
La bouche est équilibrée, les tanins sont souples et élégants.

AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : épaule d'agneau, légumes confits, Comté, Beaufort.

Température de service : 16-18°C

Garde : maintenant → 3 ans



UNE ÉCOSPHÈRE

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870