



aagne,  
weingut

## Cabernet / Merlot

### Robe

Rouge

### Cépage

60% cabernet sauvignon / 40% merlot

### Provenance

AOC Schaffhouse (Appellation d'origine contrôlée)  
Produit labellisé du Parc naturel régional de Schaffhouse

### Mode de culture

Prestations écologiques requises (PER), récolte manuelle,  
limitation sévère du rendement

### Élevage

Vendange tardive, cuvage avant et après fermentation,  
macération approfondie à température contrôlée, avec FML  
(contrôle d'acidité biologique), vieillissement en barrique du 1<sup>er</sup>  
au 3<sup>e</sup> soutirage durant 14-16 mois, puis filtration, remplissage  
après 20-22 mois d'élevage

### Conseils de dégustation

Viande rouge, plats mijotés, etc.

### Température idéale

17° à 19° C

### Délai de garde

Jusqu'à 8 ans

### Teneur en alcool

13,5 vol. %

### Bouteilles disponibles

75 cl

### Bouchage

Liège

### Caractère

Grenat profond avec reflets violets. Arômes de cassis combiné  
avec des notes épicées de poivre noir et une touche de réglisse  
ainsi qu'un arôme de torréfaction harmonieux. Structure  
complexe et pleine au palais, avec des tanins charnus, des notes  
de tabac, de café et d'épices. Belle longueur en finale.