



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^{er} au 3^e 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.