



L'AVENIR Cabernet Sauvignon 2003

Cépage: Cabernet Sauvignon

Vignoble: Propriété de L'AVENIR – Stellenbosch – 2 clones différents situés sur des pentes allant du Nord au Sud-Ouest et bénéficiant de l'influence maritime liée à la proximité de l'Océan Atlantique.

Date de vendange: fin février

Levures: sélectionnées

Fermentation: 8 jours à 28°C

Macération: 3 semaines

Fermentation Malolactique : Oui

Elevage: 18 mois en fûts de chêne français de 225l.

Collage: blanc d'œufs

Embouteillage: Filtration minimum afin de préserver le fruit et le caractère naturel du vin.

Analyses:

Alc/Vol:	14.47%
Acidité:	5.9 g/L
PH:	3.56
Sucres résiduels:	2.9 g/L

Dégustation:

Le cabernet délivre ici tout son potentiel de puissance, de richesse et de finesse, vin complet et équilibré capable de vieillir de nombreuses années.



Grenat profond.



Cassis, fruits secs et vanille.



Intense, épicé. Un vin élégant doté d'une belle structure tannique et bien équilibré.