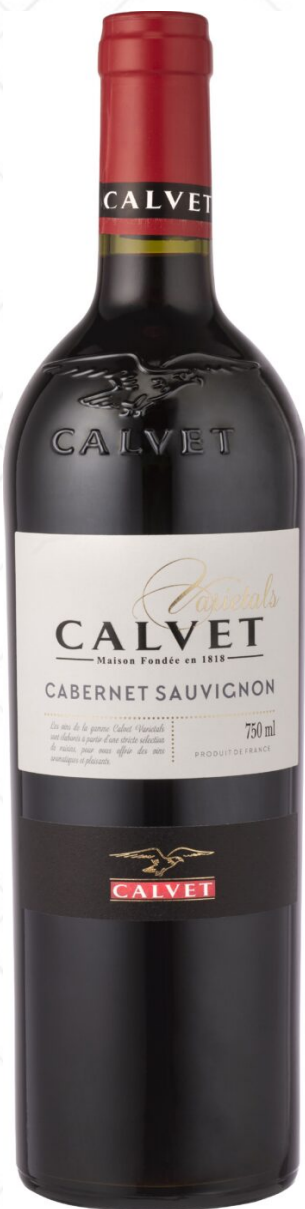


CALVET Cabernet Sauvignon Pays d'Oc IGP 0,75l




EAN 3159560603286 Kategorija Ramus vynos

 **Spalva**
Raudonasis

 **Vynuogių rūšis**
Cabernet Sauvignon

 **Gamintojas**
Calvet

 **Tūris**
0.75

 **Šalis**
Prancūzija

 **Stiprumas**
13.5%

 **Regionas**
Langedokas -
Rusilijonas

 **Kiekis dėžutėje**
6

 **Skonis**
Sausas

Gamybos ypatumai

„CALVET Cabernet Sauvignon Pays d'Oc IGP“ gaminamas Pietų Prancūzijoje, Pays d'Oc IGP zonoje, iš Cabernet Sauvignon vynuogių. Šis regionas pasižymi šiltu Viduržemio jūros klimatu, kuris leidžia vynuogėms pilnai sunokti ir išryškinti šiai veislei būdingą sodrų, struktūrišką charakterį.

Vynuogės daugiausia auga molio ir kalkakmenio dirvožemiuose, kurie padeda išlaikyti balansą tarp vaisiškumo, struktūros ir gaivumo. Molis padeda vynuogynams išsaugoti drėgmę šiltesniais periodais, o kalkakmenis prisideda prie vyno elegancijos, taninų tikslumo ir ilgesnio poskonio. Toks terroir leidžia sukurti klasikinį, aiškiai atpažįstamą Cabernet Sauvignon stilių.

Aromatas

Aromatas intensyvus ir veislei būdingas – juntamos raudonųjų vaisių, juodųjų serbentų ir tamsių uogų natos. Jas papildo subtilios prieskonių užuominos, suteikiančios aromatui daugiau gylio ir klasikinio Cabernet Sauvignon charakterio.

Skonis

Skonis struktūriškas ir išraiškingas, pasižymintis aiškiai juntamais taninais bei geru balansu. Burnoje atsiskleidžia juodųjų serbentų, raudonųjų ir tamsių uogų natos, kurias papildo saldymedžio bei prieskonių užuominos. Poskonis ilgas, išliekantis ir maloniai sodrus.

Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojame derinti su grilyje kepta raudona mėsa, jautienos patiekalais, troškiniiais, makaronais su mėsos padažu bei brandintais sūriais.

Rekomenduojame patiekti 15–17 °C raudonojo vyno taurėje.