

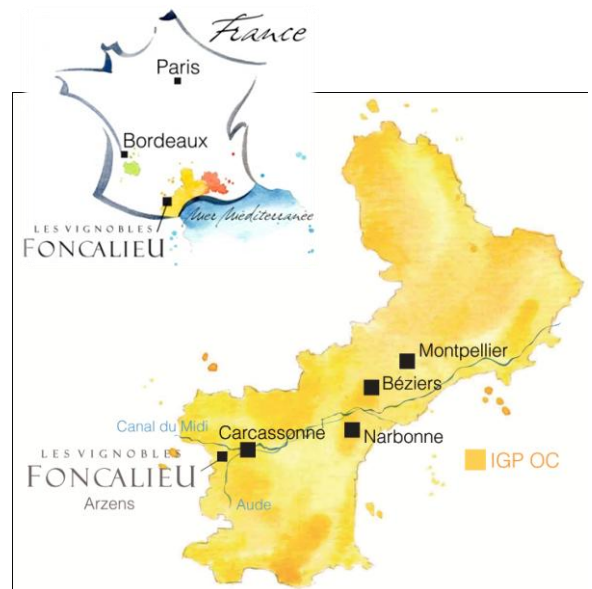


LE VERSANT

CABERNET-SAUVIGNON

PAYS D'OC

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Une collection de 8 grands vins de cépages d'une qualité remarquable. Issus d'une sélection de vignes sur les versants languedociens les mieux exposés, chaque cépage revendique fièrement sa typicité dans un style équilibré et élégant. Forte d'une large palette aromatique, cette gamme versatile séduira tous les amoureux du vin et s'adaptera à tous les moments de consommation.

A collection of 8 fine varietal wines of outstanding quality. Made with grapes from a selection of vines on the Languedoc hillsides offering the best orientation, each varietal proudly shows off its character in a nicely-balanced and elegant style. Thanks to its broad aromatic range, this versatile range offers wines that will delight all wine-lovers and adapt to every consumption moment.



CEPAGES / VARIETIES : 100 % Cabernet -Sauvignon.



TERROIR / SOILS : Les vignes du Versant Cabernet-Sauvignon se situent sur les zones de coteaux ensoleillés exposés au Sud près d'Ensérune (Languedoc-Roussillon). Le sol formé de cailloutis calcaires permet une bonne infiltration des eaux de pluie donnant des arômes et des tanins bien mûrs. La maîtrise des rendements est assurée par la gestion optimale de la nutrition et de l'ébourgeonnage. / The Versant Cabernet-Sauvignon vines are situated on the sunny south-facing hills near Ensérune (Languedoc-Roussillon). The soil is made up of limestone gravel which helps rainwater to penetrate well and gives mature aromas and tannins. Control of yields via optimal management of nutrition and de-budding.



VINIFICATION / WINEMAKING : Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. Macération longue de 3 à 4 semaines avec 2 remontages quotidiens. Fermentation malolactique. / Alcoholic fermentation in stainless steel, temperature controlled vats. Long maceration of 3 to 4 weeks with twice daily pumping over. Malolactic fermentation.



ELEVAGE / AGEING : 8 mois en cuve inox. / 8 months in stainless steel.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Robe grenat profond. Nez puissant et aromatique de fruits rouges, d'épices et de réglisse. Bouche généreuse aux notes de fraises mûres, de poivrons et d'eucalyptus. / Deep garnet color. Powerful aromas of red fruits, spices and licorice. Generous on the palate with hints of ripe strawberries, sweet peppers and eucalyptus.



A TABLE / PAIRING : Côte de bœuf ou magret de canard grillé, gardianne de taureau, osso bucco, canard à l'orange. Servir chambré à 17-18°C. Potentiel de garde : 6 ans. / Grilled beef rib or duck breast, gardianne de taureau (local beef stew), osso bucco, duck à l'orange. Serve at room temperature 17-18°C. Cellaring potential : 6 years.

