

P É G A S E

2019

IGP SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT

100% Cabernet Sauvignon d'une vigne de + 40 ans.



ELABORATION

Géologie des sols : Marnes jaunes humides

Encépagement : Cabernet Sauvignon + 40 ans

Vinification : En cuve inox et à température contrôlée

Élevage : En barrique durant 14 mois

Rendement : 15 Hl / ha

Production totale : 2 000 bouteilles



SERVICE

Température de service : A déguster à 15° - 16°

Garde : Les amateurs vont prendre du plaisir tout au long de son évolution pendant 10 à 20 ans ou plus.

Accords Mets et vin : sur les grands gibiers et une côte de taureau de Camargue, un plateau de fromages à pâte persillée, chocolat noir.



DEGUSTATION

100% Cabernet Sauvignon d'une vigne de plus de 40 ans. Nez très puissant de fruits rouges très mûrs, le cacao émerge après l'agitation et s'intensifie, puis le gingembre et la vanille apparaissent. La bouche retrouve les arômes du nez avec la puissance en plus, le tout enrobé par une note grillée et boisée. Le vin est bien équilibré, rond, les tanins sont fins et puissants en harmonie avec le fruité, le tout bien enrobé par une belle sensation de sucrosité. Un vin de garde qui va s'affiner au fil des ans, les tanins vont se fondre, la bouche sera plus suave.



RECOMPENSES

Millésime 2019 (brut de cuve) Wine Advocate Robert Parker Note 93/100 points

Millésime 2017 Wine Advocate Robert Parker Note 94 / 100 points