

AMBO™

AMBO BLU CABERNET SAUVIGNON

Cépages: 100% Cabernet Sauvignon.

Âge moyen des vignes: 20 ans.

Sol: marneux et arénacée.

Vendanges: seconde moitié de Septembre.

Vinification: les raisins sont soumis à une fermentation rouge traditionnelle avec macération de 8 à 10 jours au cours de laquelle des remontages fréquents sont effectués. Après soutirage, ce vin est élevé en cuve inox.

Alcool: 12.5% by vol.

Sucres résiduels: 4 grammes par litre.

Couleur: rouge rubis.

Nez: frais, léger et invitant avec des notes légères de poivron rouge et des nuances fruitées agréables de prune et de mûres. Le bouquet est complété par une note douce de poivre noir.

Bouche: agréablement frais et avec des tanins doux, ronds et avec une belle persistance.

Accompagnements: viandes rouges et rôties, fromages âgés, pâtes avec sauces de viande.

Température de service: 16-18 °C / 60-64 °F.

