



# CABERNET SAUVIGNON

Saint Guilhem Le Désert  
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Arômes est une mise en bouche du Sud, rendant hommage à notre héritage local. Les Arômes présents dans chacune de nos cuvées, permettent de voyager au coeur de notre région le temps d'une gorgée.

**Géologie du Sol :** climat méditerranéen, sols marneux et calcaires

**Encépagement :** 100% Cabernet Sauvignon

**Âge des vignes :** 20 à 40 ans

**Vinification :** macération pré-fermentaire pour favoriser l'expression aromatique du cépage

**Elevage :** en cuve inox

**Degré :** 13%

**Aspect Visuel :** Robe pourpre aux reflets noirs

**Aspect Olfactif :** Joli nez avec des notes de cassis

**Aspect Gustatif :** Vin équilibré en bouche, avec des tanins souples, et une belle vivacité, sur des arômes de cassis et de cèdre

**Accord mets et vins :** viandes grillées, plats en sauce

**Température de service :** 12°-14°



# CABERNET SAUVIGNON

Saint Guilhem Le Désert  
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

**AROMES** is a taste of the South in the mouth. It is a tribute to our local heritage. The Southern aromas reveal themselves in each of our cuvées, creating a travel experience at the core of our region.

**Soil geology:** Mediterranean climate, marly and limestone soils

**Grapes:** 100% Cabernet Sauvignon

**Age of the vines:** 20 to 40 years

**Vinification:** Pre-fermenting maceration to promote the aromatic expression of the grape variety

**Ageing:** In stainless steel tanks

**VOL :** 13%

**Appearance :** Purple color with black reflections

**Nose :** Blackcurrant notes

**Mouth :** Balanced, with subtle tannins, and a nice liveliness, on blackcurrant and cedar aromas

**Food and wine pairing:** Grilled meats, local dishes in sauce

**Serving temperature:** 12°-14°