

LES PILIERS

CABERNET SAUVIGNON 06



« J'ai voulu produire un cabernet sauvignon d'exception sur le magnifique terroir des Piliers. Faibles rendements récolte à très grande maturité, et élevage en barriques, ont fait naître un vin d'un très grande richesse et concentration. Il nécessite cependant, comme les grands Bordeaux, quelques années en bouteilles pour être à son apogée. »

Terroir : Argilo limoneux

Cépage : Cabernet Sauvignon

Vinification :

- Limitation de rendement par ébourgeonnage et vendange en vert.
- Effeillage manuel pour favoriser la maturation et l'état sanitaire des raisins.
- Récolte tardive en « sur-maturité » pour favoriser la maturité aromatique et des peaux.
- Eraflage de 100% des raisins.
- Macération pré-fermentaire à froid pour maximiser l'extraction aromatique.
- Fermentation régulée à 30°C.
- Macération sous marc à 32°C pendant 3 semaines avec remontage pour optimiser l'extraction et arrondir les tanins.
- Elevage en barriques de chêne français pendant 12 mois.
- Embouteillage en une seule mise sans filtration.

Dégustation :

- *Robe* : Grenat sombre presque noir.
- *Nez*: Explosif, aux arômes de cassis, de mure, de vanille et de torréfaction.
- *Bouche*: Riche et opulent, avec une texture serrée et des tanins bien murs.



VIGNOBLES MICHEL GASSIER
CHATEAU DE NAGES - CHEMIN DES CANAUX - 30132 CAISSARGUES
TEL : +33 (0)4.66.38.44.30 FAX : +33 (0)4.66.38.44.39
Email : info@michelgassier.com Web: michelgassier.com