

Augustus Cabernet Sauvignon Merlot 2020 Cellers Augustus-Forum - 75 cl.

Un grand classique de cette gamme, l'assemblage Cabernet Sauvignon-Merlot, atteint chaque année la perfection. Ce Bordeaux méditerranéen est issu des vieilles vignes d'Augustus, qui produisent à présent des vins beaucoup plus "sérieux" qu'il y a vingt ans.



Vinification

Cette cuvée est issue d'une sélection de parcelles. Comme celles-ci sont situées près de la mer, la vendange a lieu souvent dès la mi-août. Macération et fermentation d'un mois environ à 25°C. Elevage en fûts de Nevers pendant 13 mois.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Meilleur moment : 2024-2027
A boire jusqu'à : 2029



Servir

Servir entre 16 et 18°C, carafé de préférence, au moins pendant les premières années.



Analyse des essais

Belle robe rouge, du plus clair au plus foncé. Un nez de Bordeaux bien mûr - fruit rouge, réglisse, cuir, bois de santal et une pointe de cacao. La bouche paraît d'abord un peu austère, mais elle s'adoucit avec le développement de tannins riches et souples. Belle finale fruitée.

Description domaine

Un des pionniers du Penedès. Surtout connu pour son Chardonnay - un des tout meilleurs d'Espagne. Le vinaigre élaboré par la maison constitue par ailleurs plus de la moitié de son chiffre d'affaires.



Style de vin:

Méditerranéen, élégant et gastronomique



Assemblée

Cabernet Sauvignon (50%),
Merlot (50%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O. Penedès



Domaine viticole:

Cellers Augustus-Forum



Biologique