

Rosé

5L - 10L

# Les Cantegrits

SAINT MONT  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



## L'histoire du vin

A l'image des soirées conviviales gasconnes, les Cantegrits incarnent en toute simplicité, la qualité de notre savoir vivre.

## **Le terroir**

Cette cuvée est issue de l'assemblage des 3 terroirs de l'appellation : argiles calcaires, argiles bigarrées et sables fauves. Les parcelles ont été sélectionnées en pied de coteau pour privilégier l'expression aromatique du raisin.

## **Les cépages**

Tannat  
Cabernet Sauvignon  
Pinenc

## **Conduite du vignoble**

Conduite traditionnelle, taille Guyot (à 1 ou 2 bras), ébourgeonnage et pincement de grappe, palissage, effeuillage précoce, vendanges en vert. Les sols, généralement enherbés pour limiter la vigueur du vignoble peuvent être travaillés 1 rang sur 2 en situation de terroirs limitant en eau.

La protection du vignoble est raisonnée grâce à des outils et techniques de dernière génération.

## **Vinification**

Les différents cépages récoltés à maturité optimale sont vinifiés séparément. Après une macération préfermentaire de 24 heures, l'extraction est assurée par des remontages légers. La température de fermentation alcoolique est régulée autour de 26°C. Fermentation malolactique naturelle. La macération totale n'excède jamais 18 jours.

## **Elevage et potentiel de garde**

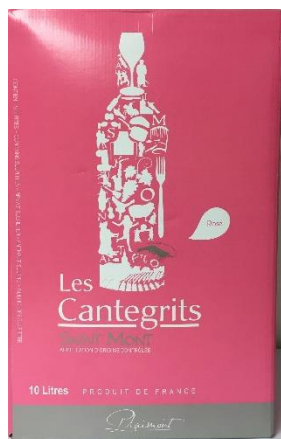
En cuve pour préserver le fruit, pendant 1 an.  
Potentiel de garde - 5 ans

## **Dégustation**

Authentique et généreux, ce vin est bien équilibré, à l'expression d'arômes de fruits noirs et des notes d'épices douces. Belle fraîcheur en finale.

## **Accords mets/vin**

En accord parfait avec charcuterie fine, viandes rouges, volailles rôties...



*Plaimont*

