

FICHE TECHNIQUE du CABERNET-SAUVIGNON



DOMAINE
EMILE & ROSE

Chemin des Tanes 34490 Corneilhan



Fiche de dégustation : Robe pâle avec de belles nuances vertes.

Le nez est expressif et délicat sur des arômes floraux de lys, de verveine, de cédrat ainsi que de poire fraîche.

L'attaque de la bouche est suave et traduit bien le mariage du chardonnay et du sauvignon. Ensuite, ce sont les fruits blancs et jaunes du chardonnay qui montent en puissance. Pour finir, c'est le sauvignon qui laisse sa marque avec une fin de bouche minérale et saline.

L'ensemble est harmonieux et désaltérant.

Accord mets et vin : A déguster sur des poissons comme un ceviche de daurade, une sole meunière ou encore un sauté de veau à la provençale.

the color is rather pale with beautiful green tints.

TECHNICAL SHEET of the CABERNET-SAUVIGNON WINE



DOMAINE
EMILE & ROSE

Chemin des Tanes 34490 Corneilhan



Tasting notes of our oenologist : The nose is expressive and opens up with delicate floral aromas of lily, verbena, cedar and fresh pear.

The attack on the palate is suave and reflects the marriage of Chardonnay and Sauvignon well. Then the wine reveals the white and yellow fruits of the Chardonnay when finally, the Sauvignon leaves its mark with a mineral and saline ending.

The blending of the vines is harmonious and thirst-quenching.

Food and wine pairing: To be enjoyed with fish such as sea bream ceviche, sole meunière or sautéed veal in Provençale traditional sauce.

Marc Royo, artisan-vigneron indépendant

Caveau et Domaine Émile & Rose - Chemin des Tanes - 34490 Corneilhan

Site internet : <https://domainedemile-et-rose.fr/> - Facebook [DomaineEmileEtRose](#) - Instagram [@Domaine_emile_et_rose](#)

Tél. 04 67 30 35 02 (pendant les horaires d'ouverture/opening hours) or/ou 07 72 34 27 26 (dégustation/wine tastings)