



CAVERGNAC

FÛTS DE CHENE

J'ai spécialement sélectionné notre meilleur Merlot pour créer « Le Cavergnac ».

Vous y retrouverez les caractéristiques bien légitimes à ce cépage, soit les arômes fruités, des tanins fondus et une puissante longueur en bouche.

Sa vinification traditionnelle et une élaboration complexe suivie de deux ans d'élevage en barrique de chêne révéleront à votre odorat un bouquet boisé et vanillé.

Mathieu Emery

CEPAGE	Merlot
APPELLATION	Eau-de-vie
BOUQUET	Vanillés, boisé
BOUCHE	Tanins puissant, longueur en bouche, notes de chêne



ANALYSE 41.6% Vol. alcool

TEMPERATURE 18°-22° C.

BOUTEILLE 50cl -1 bte par carton

COFFRET : 1 Boîte en vieux bois assemblée à la main, 1 bte de Cavergnac, 2 verres concaves à cognac, 4 glaçons en stéatite.

