



FAMILLE FABRE

VIGNERONS INDÉPENDANTS DEPUIS 1605

LUX

Fortis - Cabernet Sauvignon



IDENTITÉ

Couleur	Rouge
Cépages	Cabernet Sauvignon 100%
Appellation	IGP Pays d'OC
Millésime	2023
Degrés	14,5 % vol
Sucre résiduel	< 1 g
Potentiel de garde	1 à 3 ans
Rendement	60 hl/ha

TERROIR

Âge des vignes	Plus ou moins 30 ans.
Sols	Terrasses argilo-calcaires de Cruscades.
Influence	Forte exposition au soleil.
Conduite du vignoble	Bio et HVE.

TECHNIQUE

Vendanges	Éraflées pour limiter les tanins.
Vinification	Macération longue de 18 jours et remontages réguliers.
Élevage	En cuve inox.

DÉGUSTATION

Œil	Robe grenat aux reflets pourpres.
Nez	Guimauve, violette, fruits rouges et pointe fraîche.
Bouche	Ample, tanins souples, fruits noirs et épices.
Finale	Ronde, et gourmande, végétale, cassis.

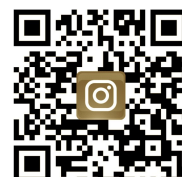
SERVICE

Accords mets et vins	Tapas de jambon ou viande grillée.
Service	18/20 °C

FORMAT

Formats disponibles	75 Cl
---------------------	-------

*L'absence d'ajout de sulfites pour cette cuvée permettra de libérer le fantastique potentiel aromatique du Cabernet-Sauvignon : une expression unique ! A déguster absolument !
2020 : Wine Enthusiast 89 Best Buy, Jancis Robinson 16, Wine Enthusiast 89 Best Buy.*



FAMILLE FABRE - Château de Luc - 1 rue du Château 11200 Luc sur Orbieu - FRANCE
+33.(0)4.68.27.10.80 | info@famille-fabre.com | www.famillefabre.com

