

SABA 2024

IGP Cévennes



Dégustation :

Un vin au nez ouvert de fruits rouges frais.
Une bouche à la texture fine et soyeuse sur des notes d'épices douces.

Accords mets et vin :

Saba est un vin à ouvrir toute l'année, sa tendresse lui permet beaucoup d'associations.
Brochettes de bœuf/poivron grillés, kefta d'agneau, thon rouge juste saisi/sauce soja, tajine d'agneau aux pruneaux... le « canon facile » et sympathique à partager entre amis.

Service :

Température de 16-17 degrés et ouverture de la bouteille un peu avant le service.

Vignoble, terroir et vinification :

Le millésime 2024 est exclusivement issu de syrah (100%).
Ce sont les premiers raisins noirs récoltés dans la saison pour préserver une certaine fraîcheur aromatique.
Les jus issus d'une courte macération et d'une douce extraction terminent leur fermentation à faible température.

% alcool : 14%

Sulfites : <LQ