



LA COUR DES DAMES

Cabernet-Sauvignon

Les vins La Cour des Dames, issus des différents terroirs du Pays d'Oc, sont un hommage à une illustre période de la culture occitane.

De fameux poètes-musiciens, les troubadours, faisaient la cour aux dames en s'adonnant à l'art lyrique. Usant de leur talent oratoire lors de fastes banquets servis en leur honneur, ils initiaient également leur public à la dégustation des vins.

En alliant vins, gastronomie, musique et poésie, ils ont été les précurseurs d'un certain art de vivre méditerranéen qui a perduré jusqu'à nos jours.



APPELLATION

Pays d'Oc Indication Géographique Protégée

CÉPAGE

100% Cabernet Sauvignon

SOL

Les vignes sont cultivées sur différents sols du Languedoc :

- sur les contreforts des Cévennes, le vin donne des arômes épicés et fruités à l'assemblage, ainsi que de la rondeur.
- dans la Vallée de l'Aude, les grappes apportent structure et longueur.

Les vignes âgées de 15 ans sont cultivées à une altitude moyenne de 150 mètres sur des sols acides avec des cailloux dans les vallées, donnant des notes fumées. Les rendements sont relativement faibles (50 hectolitres / hectare).

ÉLABORATION

Les grappes sont totalement éraflées et subissent une macération longue à basse température (afin d'obtenir un vin riche et long), avec remontage. Fermentation malolactique. Le vin est élevé en cuve pendant 6 mois. 5 à 10% sont en contact avec du bois pour donner de la complexité au vin.

NOTES DE DÉGUSTATION

Avec sa belle robe rouge foncé, ce vin est élégant, complexe et velouté. Il offre des arômes de cassis et fraise avec des notes d'épices, de cannelle, de menthe et de miel et une note de fraîcheur végétale typique de ce cépage. La finale est subtile avec des notes de cèdre et de chêne.

METS & VINS

Servir à 17 - 18°C avec un hachis Parmentier, un gratin, un ragoût, une viande grillée, une côte de boeuf, un steak au poivre ou un carré d'agneau. Ou tout simplement avec une belle entrecôte à la poêle !



www.lacourdesdames.com