

# Bonfils Réserve – Cabernet-Sauvignon



IGP Pays d'Oc

## VINIFICATION

Plusieurs méthodes cohabitent et sont chaque fois adaptées à la nature du raisin afin qu'il exprime au mieux son potentiel. Les baies sont soit placées entières en cuve, sans foulage, quand une macération préfermentaire à froid est effectuée, soit légèrement foulées et fermentées à une température de 28 °C pour des fermentations dites « traditionnelles », avec pigeage, ou encore foulées plus fortement, pour les macérations préfermentaires à chaud (4 à 5 heures à 65 °C).

Enfin, une part en thermovinification peut être effectuée (phase solide de la vendange chauffée à 85 °C puis rapidement descendue à 35 °C). Les différentes actions (remontage, pigeage, travail sur lie, micro oxygénation, fermentation malolactique sous bois...) sont adaptées pour extraire arômes et couleurs, « construire » les milieux de bouche et équilibrer l'impression gustative.

Vient ensuite l'assemblage. Pour chaque référence, de nombreuses cuves, plusieurs styles s'assemblent et se combinent pour offrir un vin élégant, exprimant fidèlement son style, d'un millésime à l'autre.

## DÉGUSTATION

D'un rouge très soutenu, ce Cabernet-Sauvignon développe principalement un nez de cassis et de violette, typique des zones les plus chaudes où nous l'avons implanté. D'une structure robuste, les tanins sont pourtant d'une grande souplesse. En finale, de subtiles nuances mentholées et parfois résineuses (eucalyptus) s'expriment et marquent l'empreinte des terres les plus froides.

A déguster à 16-17 °C sur une belle côte de bœuf, un gigot d'agneau, une viande en sauce ou un fromage de caractère.