

Gamla Cabernet Sauvignon

Intense and deep garnet red colour with purple hues that underline a trace of youth. The brilliant, pleasant, smooth and regular body indicates a presence of tannins without excess. On the nose, the bouquet is balanced and harmonious, open, clear and clean, with a touch of vivacity that allows the delicate fruit of redcurrant, morello cherry, wild blackberry and vineyard peach to take centre stage, adorned with woody, smoky and vanilla notes. The palate is supple, tender and melted, all in elegance, finely structured on an equally subtle tannic framework. The finish, lively and aromatic, calls for the next glass. To be drunk now, this wine can also be kept for 6 to 8 years. Serve with red meat in sauce, roasted or grilled, such as fillet of beef or leg of lamb; or even baked poultry, smoked fish, dried meats, cheeses (Camembert, Brie, Pont-L'évêque, Reblochon, Comté). This wine will accompany the fine, elegant and delicately spiced haute cuisine of Israel, France or Italy. It is one of those rare red wines that is both tasty and diplomatic enough to lend itself to a variety of combinations while maintaining the desire for more.

Robe intense et profonde rouge grenat aux reflets pourpres qui soulignent une trace de jeunesse. Le jambage brillant, plaisant, suave et régulier, signale une présence de tanins sans excès. Au nez, le bouquet, équilibré et harmonieux, est ouvert, clair et net, avec une touche de vivacité qui permet au fruit délicat, de groseille, griotte, mûre sauvage et pêche des vignes, d'occuper le devant de la scène, paré de notes boisées, fumées et vanillées. La bouche est souple, tendre et fondue, tout en élégance, finement structurée sur une trame tannique tout aussi subtile. La finale, enlevée et aromatique, appelle le prochain verre. À boire dès aujourd'hui, ce vin peut aussi se garder 6 à 8 ans. À servir avec des viandes rouges en sauce, rôties ou grillées, comme un filet de bœuf ou un gigot d'agneau ; ou encore une volaille au four, des poissons fumés, des viandes séchées, des fromages (Camembert, Brie, Pont-L'évêque, Reblochon, Comté). Ce vin accompagnera les cuisines de haute gastronomie, fines, élégantes et délicatement relevées, d'Israël, de France ou d'Italie. Il est de ces rares vins rouges assez goûteux et diplomates pour se prêter à des accords variés tout en entretenant l'envie de se resservir.

