



## Le Titi - Cabernet Sauvignon

2023

● Languedoc-Roussillon  
Pays d'Oc IGP

- **Format** : .....75cl VC- carton de 12
- **Taux d'alcool** : .....13,5°
- **Allergène** : .....Sulfites

### Cépage

70% Merlot, 30% Cabernet Franc

# Souple et velouté



## Domaine

Christophe, c'est le fils d'Olivier, vigneron sur 80 ha autour de l'étang de Thau. Le bio, chez eux, c'est une longue histoire : ils sont certifiés depuis 1985. Alors, l'aventure du Titi, ça ne pouvait que leur plaire : Un embouteillage au plus près des lieux de consommation, des bouteilles réutilisées, des encres naturelles, des étiquettes en bagasse, résidus végétaux de canne à sucre, une empreinte carbone optimisée... et surtout des vins bio de caractère !



## Vinification

La vinification est traditionnelle, en cuve inox avec éraflage total des raisins. La fermentation se fait en cuve thermo régulée suivi d'une macération longue.



## Dégustation

Ce vin est souple et charnu. On retrouve une belle bouche en relief sur du fruit avec une finale réglisée.



## Conseil de service

Servir vers 16°C sur des viandes grillées ou encore des plats en sauces.