

CALIGULA - ASSEMBLAGE ROUGE RÉSERVE

CUVÉE DES EMPEREURS



| | |
|---------------------------------|---|
| LIGNE | CUVÉE DES EMPEREURS |
| | ISSUE D'UNE MINUTIEUSE SÉLECTION, LA CUVÉE DES EMPEREURS EXPRIME L'EXCELLENCE DES MEILLEURS TERROIRS DE NOTRE DOMAINE. DES RENDEMENTS MAÎTRISÉS, UN CLIMAT PROPICE ET UN ÉLEVAGE SOIGNÉ FORGENT LA PROMESSE D'UN VIN DE CARACTÈRE, PASSION DE NOTRE SAVOIR-FAIRE. |
| 1^{ER} MILLESIME | ANNÉE 2005 |
| CEPAGE(S) | CABERNET SAUVIGNON (35 %), CABERNET FRANC (15 %), MERLOT (50 %) |
| PROVENANCE | MOLIGNON ET COTEAUX DE SIERRE |
| VINIFICATION | VINIFICATION TRADITIONNELLE AVEC FERMENTATION MALO-LACTIQUE ET MACÉRATION PRÉFERMENTAIRE À FROID. ÉLEVAGE EN BARRIQUES DE 12 MOIS (50% NEUVES, 25% 1 AN, 25% 2 ANS). |
| CARACTERE | ROBE ROUGE GRENAT, INTENSE. |
| | NEZ DE FRUITS GRILLÉS, EMPYREUMATIQUE, DONNANT UNE IMPRESSION PROVENÇALE PAR DES NOTES DE POIVRON MÛR ET DE CAFÉ TORRÉFIÉ. |
| | BOUCHE RACÉE MAIS ÉQUILIBRÉE, ÉLÉGANTE ET VELOUTÉE, SUR UNE ÂME BORDELAISE. |
| | FINALE LONGUE ET SOUTENUE. |
| ACCORDS | CUISINE PROVENÇALE, CHATEAUBRIAND, FROMAGES MATURES. |
| SERVICE | 16°C |
| GARDE | 12 ANS |
| FORMAT(S) | <input checked="" type="checkbox"/> 37.5 CL <input type="checkbox"/> 50 CL <input checked="" type="checkbox"/> 75 CL <input type="checkbox"/> 150 CL |

DISTINCTIONS PAR MILLESIME

| | | | |
|------|--|------|---------------------------------------|
| 2011 | Argent - Grand Prix des Vins Suisses | 2005 | Argent - Sélection des Vins du Valais |
| 2010 | Or - Mondial du Merlot | | |
| 2010 | Prix meilleur assemblage - Mondial du Merlot | | |
| 2009 | Argent - Mondial du Merlot | | |
| 2007 | Or - Mondial du Merlot | | |
| 2006 | Argent - Grand Prix des Vins Suisses | | |

C A V E L A R O M A I N E