Wijnfiche

# Le Bosc | IGP Pays d'Oc Cabernet Sauvignon France (STREEKWIJN, STREEKWIJN/IGP) — 2024

**Domaine**

**Dom. Le Bosc**

Dans le sud de la France, près du charmant village de Vias et à seulement 20 kilomètres à l'est de Béziers, se trouve l'historique Domaine du Bosc. Après 42 années de viticulture, la famille Bésinet a transmis le domaine en 2024 à la famille Vic. Depuis lors, Aurélie et Jérôme Vic dirigent l'ensemble de la production, avec respect pour le passé et une vision claire de l'avenir.
Les vignobles s'étendent sur 80 hectares, implantés sur un sol volcanique et riche en matière organique, dans la région d'Agde, à quelques kilomètres de la mer Méditerranée. Ce terroir d'exception confère aux vins leur caractère distinctif et leur complexité.
Le Domaine du Bosc adopte une approche durable et respectueuse de l'environnement. Les sols sont régulièrement labourés et enrichis naturellement, toujours dans le souci de préserver l'équilibre écologique et la qualité.

**Vinification**

Les vignes poussent sur un sol basaltique. Après une récolte mécanique, les raisins fermentent pendant 12 jours, suivie d'un pressurage pneumatique, au cours duquel les meilleures presses sont soigneusement séparées pour la vinification. Le vin vieillit ensuite en cuves inox afin de préserver son caractère frais et fruité.

**Dégustation**

Robe rubis vive. Au nez, des arômes de fruits noirs (mûre et cassis) se mêlent à de subtiles notes épicées. En bouche, le vin se montre souple et juteux, concentré mais toujours frais, offrant ainsi un bel équilibre et une finale agréable et persistante.

**Mets adaptées**

Spirling de porc | Steak | Viande d'agneau - grillée | Champignons des bois

**Caractéristiques**

Type: Vin rouge
Cépage: Cabernet Sauvignon (100%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): + 2-3
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Souple et juteux

