



CLASSIQUE ROUGE 2014

Château de Caraguilhes Appellation Corbières

Sols Argilo-calcaire, graves sur côteaux

Localisation Terroir de Boutenac, St Laurent de la Cabrerisse

Culture Certification Ecocert – vin biologique depuis 1987

Cépages 60% Syrah (macération carbonique et fermentation traditionnelle), 30% Carignan (macération carbonique), 10% Grenache Noir (traditionnelle)

Dégustation :

Œil Couleur très dense et profonde démontrant une belle concentration, reflets violets intenses en bord de verre.

Nez Le nez offre une très belle intensité d'arômes de fruits rouges - cerises et framboises - soulignée par des saveurs de la menthe et du poivre. La complexité du nez apporte de la maturité à ce vin jeune. On sent une belle fraîcheur au nez caractéristique du millésime 2014.

Bouche Attaque soyeuse avec ces notes de poivre et de cerise burlat qui souligne le côté charnu de ce vin. Les tannins apportent au vin une très bonne tenue renforçant l'équilibre global. Nous retrouvons en bouche la fraîcheur de notre terroir de Caraguilhes dont ce vin en est une expression moderne. C'est un vin élégant, avec une longueur remarquable.

Conseil de services

Vin joliment structuré, riche en fruit, à ouvrir 1 heure environ avant de servir pour profiter de l'ensemble du bouquet aromatique.

- Servir autour de 17-18°C

Accords mets et vin

Canard aux olives, rôti de porc aux pruneaux, saucisse de Toulouse grillée, charcuterie, rôti de bœuf, côtes d'agneaux grillées....ou seul.



Château de Caraguilhes
11220 St Laurent de la Cabrerisse, France
Tel: +33 4 68 27 88 99
E: chateau@caraguilhes.fr