



DOMAINE DE L'OLIVETTE ROUGE 2015

Château de Caraguilhes Vin de Pays des Coteaux de Cabrerisse

Sols

Argilo-calcaire

Localisation

Terroir de Boutenac

Culture

Certification ECOCERT – VIN BIOLOGIQUE

Cépages

40% Grenache, 40% Merlot, 20% Syrah

Dégustation

Œil: Nets reflets pourpres, rebords violacés, caractéristiques d'une belle jeunesse

Nez: Nez ouvert souligné par les notes de fruits rouge frais. La fraise et la framboise prédominent. Le vin est encore dans sa jeunesse. On retrouve un peu de réglisse, signe de raisins récoltés mûrs.

Bouche: Attaque franche avec une très bonne tenue en bouche. Nous retrouvons la fraîcheur du millésime et de notre terroir sur le palais qui renforce l'équilibre, avec des notes de fruits frais plus évidentes. La bouche est souple et friande. Vin de plaisir à partager simplement avec des amis.

Conseil de services:

Vin très bon à boire maintenant

Décanter 1 heure avant service

Servir autour de 14°C

Accords mets et vin

Coq au vin, lapin grillé, rôti de porc aux pruneaux, poulet rôti, viandes blanches en sauce ou à boire avec quelques charcuteries en apéritif



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