

## Cuvée Solus 2013 Château de Caraguilhes

Le cru Boutenac recèle l'un des plus beaux terroirs du Languedoc, un terroir niché au coeur des Corbières où dominent les vieilles vignes de Carignan. Il est avant tout un collectif fort de 26 vignerons, tous unis pour hisser leur vin au plus haut niveau qualitatif. Pierre Gabison qui exploite le Château de Caraguilhes est l'un d'eux. Il propose la cuvée Solus 2013, un vin biologique d'une profonde densité. Au nez, il exprime des notes de fruits intenses: mûre, cassis, cerise. Le millésime 2013 se caractérise par des notes poivrées prononcées qui accentuent une réelle fraîcheur. Le second nez offre des notes extrêmement bien fondues de havane, d'épice et de réglisse. L'attaque en bouche est pleine. Le vin offre un très bel équilibre et une attaque séduisante.

\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Prix moyen 19€. Contact AOC Corbières-Boutenac, tél. 04.68.27.73.00; [contact@cruboutenac.com](mailto:contact@cruboutenac.com)



Un vin séduisant.  
pbruyere