



Solus Rouge 2016

Château de Caraguilhes Appellation Corbières Boutenac

Sols Argilo-calcaire, galets roulés sur coteaux

Localisation : Terroir de Boutenac

Culture Vin Biologique – certification Ecocert

Cépages: 40% Carignan, 30% Mourvedre, 30% Syrah

Récolté à la main

Elevé 10 mois en barrique de chêne français sur 65% du volume. 35% élevé en cuve béton.

Dégustation :

Œil Vin d'une profonde densité. Reflets violets sur le bord du verre. Robe intense.

Nez Nous sommes sur un fruit éclatant: mûre, cassis, cerise. Le second nez offre ces notes extrêmement bien fondues de havane, d'épices et de réglisse qui apportent à la complexité de ce vin à l'équilibre frais. C'est un plongeon dans la Méditerranée et la garrigue de Boutenac.

Bouche L'attaque en bouche est pleine. Le vin offre un très bel équilibre et une élégance séduisante: fruit, velouté des tanins, concentration. Vin plein de fraîcheur caractéristique de notre Terroir de Caraguilhes. Ce vin est un très bon vin de garde, élégant et profond, mais qui est déjà accessible aujourd'hui. Le trio de cépages, véritablement bien adapté à notre site s'exprime merveilleusement et apporte tout son caractère. Proche du 2015, 2016 se caractérise par un peu plus de délicatesse. Là encore, le Mourvèdre et le Carignan, offrent à cette bouteille une tenue pleine de race et de grâce.

Conseil de services

Servir autour de 15°C. Décanter 2 heures avant service.

Accords mets et vin

Caille à la truffe, coq au vin, agneau rôti, côtes de porc noir sauce caramel, parmentier de confit de canard, côte de bœuf Salers, bœuf Wagyu. Ce vin peut également se consommer seul grâce à son fruit et son velouté.



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