



LES GOURGOULES 2016

Château de Caraguilhes Appellation Corbières

Sols Argilo-calcaire, galets roulés sur coteaux

Localisation Terroir de Boutenac, St Laurent de la Cabrerisse

Culture Certification Ecocert – vin biologique depuis 1987

Cépages 50% Syrah (macération carbonique et vinification égrappée non foulée), 25% Carignan (macération carbonique), 15% Grenache Noir (traditionnelle), 10% Mourvèdre

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 noirs et de tapenade soulignée par des saveurs de muscade et de poivre. La complexité du nez apporte de la maturité à ce vin jeune. On plonge là dans la méditerranée avec toute la douceur du millésime 2016.

Bouche Attaque soyeuse avec ces notes de poivre, de mûre et d'olive noire 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.

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 15-16°C

Accords mets et vin

Canard aux olives, rôti de porc aux pruneaux, côte de bœuf d'Aubrac, 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