



SOLUS ROUGE 2019

Château de Caraguilhes Appellation Corbières Boutenac

Sols Argilo-calcaire, galets roulés sur molasse du miocène

Localisation Terroir de Boutenac

Culture Vin Biologique – certification Ecocert

Cépages 30% Carignan, 25% Mourvedre, 45% Syrah

Récolté à la main

Elevé 10 mois sous bois 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 profond de cassis et de mûre sauvage. Le second nez offre ces notes extrêmement bien fondues de romarin, de cardamome 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, et le vin offre un très bel équilibre alliant force et douceur. Le trio de cépages, véritablement bien adapté à notre site, s'exprime merveilleusement et apporte tout son caractère. 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.



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