



CARA DE CARAGUILHES 2021

Château de Caraguilhes Appellation Corbières

Sols Argilo-calcaire, galets roulés

Location Grenache Combe, Grenache gris St Jean

Culture Vin biologique - Certifications Ecocert, Biodyvin et Demeter

Fermentation à température contrôlée autour de 16°

Cépages 60% Grenache noir, 40% Grenache gris

Dégustation

Œil Rose clair aux reflets roses, révélant une profonde délicatesse au nez et en bouche.

Nez Les notes florales dominant sur un premier nez délicat.

Des saveurs acidulées de pamplemousse, mais aussi de pêche de vigne prennent ensuite place. Notes discrètes d'une belle minéralité qui donne une belle fraîcheur à la palette aromatique.

Bouche Approche douce et délicate, Cara de Caraguilhes offre un visage authentique de notre terroir à travers sa personnalité fraîche et délicate.

Cette noble figure de style offre une attaque pleine de suavité et d'ampleur. Le pamplemousse prend place en bouche en se mêlant au mieux la douceur et au charnu de la pêche de vigne.

Conseil de service

- Conservation : à son sommet jusqu'au printemps 2023
- Servir frais à 12°C. Vin de plaisir à consommer les journées chaudes d'été. Notre Cara de Caraguilhes saura aussi être l'ambassadeur des plus belles occasions

Accords mets et vins

Tomates farcies, rôti de porc, rôti de veau aux tomates cerise, thon rouge grillé, fromage frais de chèvre, bruschetta aux anchois...



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