



LE TROU DE L'ERMITE 2019

Château de Caraguilhes Appellation Corbières Boutenac

Sols Calcaire, galets roulés sur argile rouge typique de Boutenac

Localisation Terroir de Boutenac, Saint Laurent de la Cabrerisse

Culture Vin de raisins issus de l'agriculture biologique

Certifications Ecocert, Biodyvin, Demeter

Cépages 30% Carignan, 40% Grenache, 30% Syrah

Elevé 6 mois sous bois (barriques de 2 et 3 vins) pour 50% du volume.

Dégustation

Œil Ce vin est d'un profond rouge rubis, d'une belle intensité avec de vifs reflets violets. Cuvée d'une jolie concentration et d'une belle limpidité.

Nez Dense et marqué par un beau fruit plein de fraîcheur.

Vous remarquerez des notes agréables profondes de mûres et de réglisse.

Avec aération, le vin dévoile un autre éventail d'arômes ponctué par des notes de romarin, de thym.

Bouche Attaque ronde et pleine, soulignée par les arômes de baies noires et des notes de tapenade noire.

La fraîcheur en milieu de bouche apporte une réelle personnalité au vin.

La puissance est là avec son caractère méditerranéen tout en douceur.

Conseil de service

- Peut se boire aujourd'hui, potentiel de 6 ou 7 ans
- A décanter 1 heure avant dégustation
- Servir autour de 15°C

Accords mets et vin

Agneau à la provençale, rôti de bœuf grillé aux olives, caille en sauce à la truffe, canard à la broche et au thym.



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