



### CORBIÈRES-BOUTENAC

**Superficie : 245 ha / Production : 8 926 hl**

Le terroir de Boutenac (dix communes de l'Aude) fait depuis 2005 l'objet d'une AOC à part entière pour des vins rouges comportant une proportion notable de carignan (30 à 50 %).

#### **B CH. DES CARAGUILHES Solus 2013 ★**

■ | 21 000 | 🍷 | 15 à 20 €

Ancienne grange cistercienne, le château, situé à flanc de coteaux domine le vaste vignoble de 130 ha d'un seul tenant qui s'étale tout autour en pente douce, entouré de 500 ha de garrigue. Un pionnier du bio avant l'heure – dès 1987. Propriétaire depuis 2007, Pierre Gabison reste sur cette ligne.

Du carignan, du mourvèdre et de la syrah; un élevage mixte avec neuf mois de fût. La teinte est jeune; le nez hésite entre mûre et cassis, puis entre tabac et café grillé; l'attaque est presque fraîche, le milieu de bouche riche, rond et concentré, la finale marquée par un plaisant retour des fruits noirs... et par quelques tanins austères qui appellent la garde. Sa solide constitution permettra à cette bouteille de patienter en cave. 📅 2017-2021 📍 côte de bœuf

📍 Ch. de Caraguilhes, Dom. de Caraguilhes,  
11220 Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, tél. 04 68 27 88 99,  
chateau@caraguilhes.fr 📧 📱 📺 t.l.j. sf sam. dim.  
9h-12h 14h-18h 🚗 Pierre Gabison