



PRESTIGE ROUGE 2015

Château de Caraguilhes Appellation Corbières

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 – certification Ecocert

Cépages

40% Syrah, 40% Grenache, 15% Carignan, 5% Mourvèdre

Elevé 6 mois en barrique de chêne français (barriques de 2 et 3 vins), 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.

Nez: Nez dense marqué par un beau fruit plein de fraîcheur. Vous remarquerez des notes agréables profondes de mûres. Avec aération, le vin dévoile un autre éventail d'arômes ponctué par des notes de romarin, de thym. Nez qui dévoile la personnalité de ce vin: fruit noir, profondeur, élégance avec une belle intensité.

Bouche: Attaque ronde et pleine, très soyeuse, 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. Ce millésime 2015 nous fait réellement plonger dans la Mer Méditerranée avec cette richesse de saveurs ensoleillées.

Conseil de services

Conservation: peut se boire aujourd'hui, potentiel de 6 ou 7 ans ♦ A décanter 1 heure ♦ 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