



B CH. DES CARAGUILHES Solus 2014 ★ ★

■ | 25 000 | 🏰 | 15 à 20 €

D'origine cistercienne, le domaine, commandé par des bâtiments imposants, est situé à flanc de coteaux. Il domine le vaste vignoble de 85 ha d'un seul tenant qui s'étale tout autour en pente douce, entouré de 500 ha de garrigue. Un pionnier du bio – dès 1987. Propriétaire depuis 2007, Pierre Gabison reste sur cette ligne.

Du carignan (40%), escorté de la syrah et du mourvèdre, dans ce 2014 plutôt réservé au nez, mais d'une grande finesse, entre sous-bois, champignon et boisé délicat. Ces arômes se prolongent dans une bouche ronde en attaque, riche, chaleureuse et gourmande, structurée par une trame de tanins soyeux. La finale persistante laisse le souvenir d'une belle générosité. 🍷 2018-2026
🍷 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