

LE VIN COUP DE CŒUR

Un corbières gourmand, au nez précis

Château de Caraguilhes, c'est plus de 130 hectares de vignes

d'un seul tenant, entièrement cultivées en bio, entourées de 500 ha de garrigue au cœur des Corbières. La grande diversité des sols (argileux, argilo sableux, calcaires ou de galets rous) se combine aux différentes expositions pour donner des vins aux caractères variés et toujours très gourmands, comme sur ce corbières 2013 au nez avenant et précis avec des arômes de cerise, de cassis, de noyau. En bouche c'est juteux gorge de fruits. La structure est là et bien fondue. Final avec de la matière sans lourdeur. Un corbières de plaisir très bien réalisé. ■

www.caraguilhes.fr

