



CLASSIQUE ROUGE 2017

Château de Caraguilhes Appellation Corbières

Sols Argilo-calcaire, galets roulés sur coteaux

Localisation Terroir de Boutenac, St Laurent de la Cabrerisse

Culture Certification Ecocert – vin biologique depuis 1987

Cépages 45% Grenache Noir (fermentation traditionnelle), 30% Syrah (macération carbonique et fermentation traditionnelle), 25% Carignan (macération carbonique),

Dégustation :

Œil Couleur très dense et profonde démontrant une belle concentration, reflets violets intenses en bord de verre.

Nez Le nez offre une très belle intensité d'arômes de fruits noirs et de tapenade soulignée par des saveurs de la menthe et du poivre. La complexité du nez apporte de la maturité à ce vin jeune.

Bouche Attaque soyeuse avec ces notes de poivre, de mûre et d'olive noire qui soulignent le côté charnu de ce vin. Les tannins apportent au vin une très bonne tenue renforçant l'équilibre global.

Conseil de services

Vin joliment structuré, riche en fruit, à ouvrir 1 heure environ avant de servir pour profiter de l'ensemble du bouquet aromatique.

- Servir autour de 15-16°C

Accords mets et vin

Canard aux olives, rôti de porc aux pruneaux, saucisse de Toulouse grillée, charcuterie, rôti de bœuf, côtes d'agneaux grillées...ou seul.



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