



## SOLUS ROUGE 2017

### Château de Caraguilhes Appellation Corbières Boutenac

**Sols** Argilo-calcaire, galets roulés sur molasse du miocène

Localisation : Terroir de Boutenac

**Culture** Vin Biologique – certification Ecocert

**Cépages:** 40% Carignan, 30% Mourvedre, 30% Syrah

Récolté à la main

Elevé 10 mois sous bois sur 65% du volume. 35% élevé en cuve béton.

#### Dégustation :

**Œil** Vin d'une profonde densité. Reflets violets sur le bord du verre. Robe intense.

**Nez** Nous sommes sur un fruit profond de cassis et de mûre sauvage. Le second nez offre ces notes extrêmement bien fondues de romarin, de cardamome et de réglisse qui apportent à la complexité de ce vin à l'équilibre frais. C'est un plongeon dans la Méditerranée et la garrigue de Boutenac.

**Bouche** L'attaque en bouche est pleine, à l'image du millésime. Le vin offre un très bel équilibre alliant force et douceur. Le trio de cépages, véritablement bien adapté à notre site s'exprime merveilleusement et apporte tout son caractère. Proche du 2015, 2017 se caractérise par un peu plus de fraîcheur aromatique. Là encore, le Mourvèdre et le Carignan, offrent à cette bouteille une tenue pleine de race et de grâce.

#### Conseil de services

Servir autour de 15°C. Décanter 2 heures avant service.

#### Accords mets et vin

Caille à la truffe, coq au vin, agneau rôti, côtes de porc noir sauce caramel, parmentier de confit de canard, côte de bœuf Salers, bœuf Wagyu.



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