



CARA DE CARAGUILHES 2018

Château de Caraguilhes Appellation Corbières

Sols Argilo-calcaire, galets roulés

Location Grenache des Pâtres, Mourvèdre Bouletière sur le terroir de Boutenac

Culture Vin biologique - certification Ecocert. Fermentation à température contrôlée autour de 16°

Cépages 70% Grenache, 20% Grenache Gris, 10% Mourvèdre

Dégustation :

Œil Rose clair aux reflets mauves, révélant une profonde délicatesse au nez et en bouche.

Nez Les notes florales dominent sur un premier nez délicat. Des saveurs acidulées de pamplemousse, mais aussi de pêche de vigne prennent ensuite place. Notes discrètes d'une belle minéralité qui donne une belle fraîcheur à la palette aromatique.

Bouche Approche douce et délicate, Cara de Caraguilhes offre un visage authentique de notre terroir à travers sa personnalité fraîche et délicate. Cette noble figure de style mêlant Grenache avec une pointe de Mourvèdre, offre une attaque pleine de suavité et d'ampleur. Le pamplemousse prend place en bouche en se mêlant au mieux la douceur et au charnu de la pêche de vigne.

Conseil de service

- Conservation : à son sommet jusqu'au printemps 2020
- Servir frais à 12°C. Vin de plaisir à consommer les journées chaudes d'été. Notre Cara de Caraguilhes saura aussi être l'ambassadeur des plus belles occasions

Accords mets et vins

Tomates farcies, rôti de porc, rôti de veau aux tomates cerise, thon rouge grillé, fromage frais de chèvre, bruschetta aux anchois...



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