



MOINS 5°C

Vin de France

Au matin du jeudi 8 avril, le thermomètre marquait -5°C à Caraguilhes.

Et la vigne n'a pas résisté.

Partout la nuit glaciale... Bourgeons cristallins et récoltes meurtries.

Chez nous, sur Boutenac, sur les Corbières et chez Christophe aussi, notre ami vigneron avec qui nous signons ce vin de partage.

Par cette cuvée, le verre à la main et l'esprit riche d'humilité, n'oublions pas que la Nature s'impose.

Toujours.

Sols Argilo-calcaire

Localisation Terroir de Lézignan

Culture Certification ECOCERT – VIN BIOLOGIQUE

Cépage Marselan

Dégustation

Œil Nets reflets pourpres, rebords violacés, caractéristiques d'une belle jeunesse

Nez ouvert souligné par les notes de fruits noirs mûrs et de poivre noir.

Bouche Attaque gourmande avec une très bonne douceur. Nous retrouvons des notes de fruits frais plus évidentes. La bouche est ample avec une étonnante longueur. Beau vin de partage.

Conseil de services

Décanter 1 heure avant service

Servir autour de 15°C

Accords mets et vin

Coq au vin, lapin grillé, rôti de porc aux pruneaux, agneau au thym à la broche



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