# L'ECHAPPEE BELLE 2018

**Château de Caraguilhes**
**BOUTENAC**

**Sols** Argilo-calcaire, calcosol superficiel cailloutique sur poudingues Miocène
**Localisation** Terroir de Boutenac, altitude 150-200 m d'orientation Nord.Nord-Ouest
**Culture** Biologique
Certifications Ecocert (depuis 1991) – Biologique
**Cépages, vinification et élévage** 70% Carignan, 30% Mourvèdre
Macération carbonique sur Carignan St Jean et Mourvèdre Tour, vinifiés ensemble. Elevage cuve et bouteille 100%, 10 mois en cuve, 36 mois en bouteille.

**Dégustation**
**Nez** Intense avec des notes vives de mûres, de cassis et de poivre noir. Le nez s'ouvre ensuite sur des flaveurs plus subtiles de thym et de figue fraîche avec des notes de fumé.
**Bouche** L'Echappée Belle, comme une envie de penser autrement le Carignan qui croît sur nos terres. Comme une envie de penser autrement la culture de la vigne, il y a bientôt 40 ans, en prenant la voie du biologique. Ce vin croquant, tendu, et racé exprime une personnalité fort difficile à retrouver par ailleurs.
Cette profondeur propre à L'Echappée Belle portera ce millésime pour 10 ans.

**Conseil de service** Température de service autour de 16°C

**Accords mets et vin** Caille à la truffe, côte de bœuf braisée, coq au vin, côtes de porc ibérique sauce caramel, agneau braisé en croûte de thym. Le chef Marc Schwall ose aussi le mariage avec un biscuit au chocolat noir.

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