TIAN RAN 2022

PARCELLE : L'OLIVETTE

IGP AUDE Côteaux de la Cabrerisse

Sols Calcosol sur Molasses du Miocène

Localisation Terroir de Boutenac, altitude 140 m, orientation Nord / Nord-Ouest

Culture Vin Biologique
Certifications Ecocert (depuis 1991), Biodyvin et Demeter

Cépages, vinification et élevage 100% Cinsault de la parcelle de l'Olivette. Vendange égrappée, foulée et élevée 3 mois en cuve béton puis bouteille.
Pas de sulfites ajoutés

Dégustation
Œil Robe délicate aux reflets violets, soupçon de légèreté

Nez aérien sur des notes de thym et de romarin mais aussi de pain brioché. Le nez s'ouvre ensuite sur des flaveurs plus subtiles de pivoine, de framboise.

Bouche délicate, fraîche et gourmande. Le vin est franc et juteux. Le Cinsault s'offre à nous sans pudeur.

Conseil de service Température de service autour de 14°C

Accords mets et vin côtes de porc ibérique au thym, chapon braisé au romarin, pâtes au jambon de parme et à la sauge, ou seul sous la tonnelle…

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