



NOCTAMBULE 2022

Vin de France

Sols Calcaire, galets roulés sur molasses du miocène

Localisation Terroir de Boutenac, Saint Laurent de la Cabrerisse

Culture Biodynamie sur parcelles en conversion Bio

Certifications en conversion

Cépages 70% de Mourvèdre pressurage direct et 30% de Syrah macération carbonique

Dégustation

Nez vin d'une robe cerise délicate, frais, acidulé, fruits rouges

Bouche l'attaque est vive et acidulé, l'impression d'un jus de grenade. Notes de groseilles et de fraises.

Conseil de service

- Servir et boire frais autour de 12-13°C
- Garde 2 ans

Accords mets et vin

Le soir, la nuit, le jour, à l'apéritif, autour d'une grillade printanière ou estivale, une belle randonnée montagnarde.



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