



LES GOURGOULES 2022

Château de Caraguilhes Appellation Corbières

Sols Argilo-calcaire, galets roulés sur coteaux

Localisation Terroir de Boutenac, St Laurent de la Cabrerisse

Culture Vin biodynamique

Certifications Ecocert (depuis 1987), Biodyvin et Demeter

Cépages 50% Grenache, 35% Syrah, 15% Carignan (macération carbonique)

Dégustation

Œil Couleur dense et limpide démontrant une belle fraîcheur, reflets violets intenses en bord de verre.

Nez Le nez offre une très belle intensité d'arômes de mûres et de tapenade soulignée par des saveurs de romarin et de poivre.

La fraîcheur du nez apporte de la maturité à ce vin jeune.

Bouche Attaque soyeuse avec ces notes de poivre, de mûre et d'olive noire qui souligne le côté charnu de ce vin. Les tannins apportent au vin une très bonne tenue renforçant la dynamique de l'équilibre.

Sur la lancée du 2021, nous retrouvons en bouche la fraîcheur de notre terroir de Caraguilhes dont ce vin en est une expression moderne.

Conseil de services

- Vin joliment structuré, riche en fruit, à ouvrir 2 heures environ avant de servir pour profiter de l'ensemble du bouquet aromatique de cette cuvée encore jeune.
- Servir autour de 15-16°C

Accords mets et vin

Canard aux olives, rôti de porc aux pruneaux, côte de bœuf d'Aubrac, côtes d'agneaux grillées.



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