



CARA 2023

Château de Caraguilhes
CORBIERES

Sols Argilo-calcaire, galets roulés

Location Grenache Combe, Grenache gris St Jean

Culture Biodynamie - Certifications Ecocert, Biodyvin et Demeter

Fermentation à température contrôlée autour de 16°

Cépages 50% Grenache gris, 45% Grenache noir, 5% Grenache Blanc

Dégustation

Œil grande clarté aux reflets roses, révélant une profonde délicatesse au nez et en bouche.

Nez Les notes florales dominent sur un premier nez délicat.

Des saveurs acidulées de pamplemousse, mais aussi de pêche de vigne prennent ensuite place. Notes discrètes d'une belle minéralité qui donne une belle fraîcheur à la palette aromatique.

Bouche Approche douce et délicate, Cara offre un visage authentique de notre terroir à travers sa personnalité fraîche et délicate.

Cette noble figure de style offre une attaque pleine de suavité et d'ampleur.

Conseil de service

- Conservation : à son sommet jusqu'au printemps 2025
- Servir frais à 12°C. Vin de plaisir à consommer les journées chaudes d'été. Notre Cara de Caraguilhes saura aussi être l'ambassadeur des plus belles occasions

Accords mets et vins

Tomates farcies, rôti de porc, rôti de veau aux tomates cerise,
thon rouge grillé, fromage frais de chèvre, bruschetta aux anchois...



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