



## SOLUS ROUGE 2022

Château de Caraguilhes  
BOUTENAC

**Sols** Argilo-calcaire, galets roulés sur molasse du miocène

**Localisation** Terroir de Boutenac

**Culture** Biodynamie

Certifications Ecocert, Biodyvin et Demeter

**Cépages** 45% Carignan, 25% Mourvèdre, 30% Syrah

Récolté à la main

Elevé 10 mois sous-bois sur 65% du volume. 35% élevé en cuve béton / amphore en grès.

### Dégustation :

**Nez** Nous sommes sur un fruit intense de cerise noire et de mûre sauvage.

Des notes de café grillé soulignent des saveurs de Forêt noire

Le second nez offre ces notes extrêmement bien fondues de thym frais.

**Bouche** L'attaque en bouche est douce, dynamique, équilibrée. Le trio de cépages, véritablement bien adapté à notre site, s'exprime merveilleusement apporte tout son caractère. Le Carignan prend un peu plus de place sur ce millésime solaire et y apporte toute sa tension.

### Conseil de services

- Servir autour de 15°C
- Décanter 2 heures avant service
- Garde aisée de 5-7 ans

### Accords mets et vin

Caille à la truffe, coq au vin, agneau rôti, côtes de porc noir sauce caramel, parmentier de confit de canard, côte de bœuf Salers, bœuf Wagyu.



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