

À Caraguilhes, Solus désigne ce qui brille à part. C'est notre socle. Le cœur vibrant du domaine.

Localisation & altitude : St Laurent de la Cabrerisse
Terroir de Boutenac - Alt. 200 m. Exposition N-NO.

Cépages :

- 45% Carignan grappe entière / 30% Syrah / 25% Mourvèdre
Sélection parcellaire

Culture :

- Biologique (Ecocert depuis 1987)
- Biodynamique (Biodyvin depuis 2020)

Terroir : sol limoneux argileux superficiel sur molasse argilo-limoneuse. Microclimat ensoleillé aux influences maritimes, parcelles entourées de garrigues.

Vinification : Vendanges manuelles. 10 mois d'élevage sous bois pour 65% et en cuve béton/amphore grès pour 35%.
Elevage supplémentaire de 6 mois en bouteille.



Récompenses :

- RVF - 94/100 (2026)
- Bettane+Desseauve - 92/100 (2026)
- Wine Enthusiast - 94/100 (2025)
- Concours Général Agricole - Médaille d'or (2025,2024,2023,2022)
- Guide Hachette - ★★ (2024,2023,2019)
- Challenge Millésime Bio - Médaille d'or (2023,2022)

Flaveur : Un fruit intense de cerise et de mûre sauvages. S'y marient des notes de café grillé, de poivre, et de thym pour une bouche dynamique et solaire.



P
R
O
F
O
N
D
E
U
R

 L'avis de la presse :

“Une vision moderne de vin de lieu. Le jus est solide et complexe, il est promis à un bel avenir”

La Revue des Vins de France - 2026

