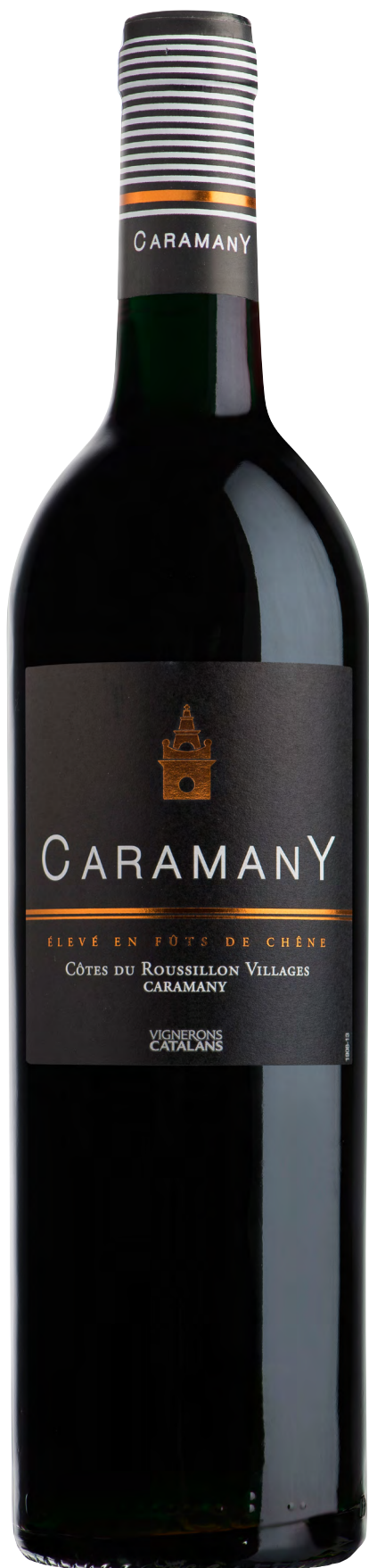




VIGNERONS
CATALANS



Photographie Non Contractuelle

CARAMANY

**A.O.P. Côtes du Roussillon Villages Caramany
Rouge - Élevé en Fûts de Chêne**

Terroir :

Le village de Caramany, qui signifie «grand rocher», est niché au cœur de la vallée de l'Agly. Le terroir de 217 ha s'étend sur les coteaux surplombants le lac du barrage sur l'Agly. Gneiss et arènes granitiques caractérisent ce terroir unique par son exposition, son climat et ses sols. Cette dénomination communale a vu le jour à la fin des années 70 et a rendu obligatoire la macération carbonique.

Cépages :

45% Carignan, 40% Syrah, 15% Grenache noir.

Vinification :

Récoltée à la main, la vendange est amenée à la cave dans des petites bennes pour éviter l'écrasement des grappes. Le Carignan conservé en grappes entières est vinifié en macération carbonique. Le Grenache et la Syrah suivent quant à eux une macération traditionnelle longue avec des remontages fréquents pour une extraction douce.

Élevage :

Après vinification, le vin est entonné dans des fûts de chêne pour une durée de 12 mois au sein du chai à barrique souterrain.

Dégustation :

La robe sombre a une teinte rouge profonde avec des reflets violets. Au nez, les arômes sont intenses et complexes avec un mélange entre cannelle, poivre, vanille, confiture de cassis et de mûres. L'attaque ample offre ensuite des tanins enrobés, le gras équilibre l'ensemble. La finale fait preuve d'une belle longueur complétée par des notes fruitées, vanillées et épicées.

À Boire :

Il peut être conservé couché dans votre cave pendant environ 5 ans.

Accords Mets & Vins :

Ce vin de caractère sera à la hauteur de vos plats de caractère... Gibiers à plume, méchoui, rognon de veau ou d'agneau, joue de porc roties, tartiflette, gardianne et autres daubes seront des compagnons parfaits de cette cuvée.

Température de service : À servir entre 16 et 18°C.

♥ Coup de cœur : Civet de Sanglier.