



VIGNERONS  
CATALANS



Photographie Non Contractuelle

## LES GRANITS

A.O.P. Côtes du Roussillon Villages Caramany  
Rouge

### 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 :

**Carignan, Syrah, 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 :

Quelques mois en cuve avant une mise en bouteille dans l'année.

### Dégustation :

Belle robe Grenat aux reflets pourpres. Nez de grande finesse aux senteurs de violette, fruits mûrs (griottes, cassis), de framboise confite et d'épices.

L'attaque ample et fraîche ouvre sur une bouche aux tanins veloutés accompagnée d'un fruité remarquable et d'une pointe de minéralité en finale.

### À Boire :

Dès maintenant ou dans les deux prochaines années.

### Accords Mets & Vins :

À savourer sur un filet mignon aux épices, des tomates farcies, un carré d'agneau au thym ou des cailles rôties.

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