



CANIGOU

LA FLAMA DEL CANIGÓ

A.O.P. Côtes du Roussillon Villages

Terroir :

Le vignoble de cette cuvée se compose de vieilles parcelles plantées sur le terroir de l'Agly au nord du département des Pyrénées Orientales. Les vignes sont plantées sur des côteaues composés de schistes bruns, bénéficiant d'un ensoleillement et d'une exposition au vent favorables à la culture de la vigne.

Cépages :

Syrah, Grenache noir

Vinification :

Les parcelles sont sélectionnées soigneusement selon leur rendement, leur état sanitaire, et l'état de la maturité par une dégustation des baies. Syrah et Grenache sont vinifiés séparément, égrappés, foulés puis macérés plus ou moins longtemps selon le niveau d'extraction.

Élevage :

Elevage 50% en cuve et 50% sous bois pendant 10 mois.

Dégustation :

Robe grenat profond aux reflets violines. Nez complexe sur des fruits noirs confiturés, les épices douces, la garrigue et la réglisse. L'attaque ample et généreuse offre des tanins soyeux ainsi qu'une remarquable complexité aromatique. La finale exceptionnellement longue révèle des notes épicées et grillées.

À boire :

Il pourra être bu dès à présent mais il vieillira parfaitement 5 à 8 ans dans votre cave.

Accords Mets & Vins :

Cette grande cuvée accompagnera vos repas les plus gastronomiques : lapin aux pruneaux, veau Rosé des Pyrénées aux morilles, gigôt d'agneau en croûte d'épices, magret de canard sauce aux fruits rouges, côte de bœuf et sa poêlée de cèpes. Il sera également le compagnon idéal de vos plateaux de fromages de caractère. À essayer avec du Reblochon affiné ou sur un vacherin.

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