

# CANIGOU

## MONTAGNE SACRÉE DES CATALANS

**A.O.P. CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES**  
**Fût de chêne**

**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 sols sont composés de schistes bruns hautement qualitatifs. Les vignes sont cultivées sur des légers côteaux arides et bénéficient d'un ensoleillement et d'une exposition au vent idéal.

**Cépages :**

**Syrah, Grenache noir**

**Vinification :**

Les parcelles hautement qualitatives sélectionnées pour cette cuvée sont récoltées à maturité optimale. Cette maturité est déterminée grâce à la dégustation des baies. Les cépages sont vinifiés séparément. Le Grenache et l'autre part de Syrah sont, à leur arrivée au chai, égrappés et foulés pour macérer traditionnellement. L'extraction se fait par des remontages doux et réguliers.

**Élevage :**

Le vin subit un élevage en barriques neuves durant 9 mois.

**Dégustation :**

Robe grenat profond aux reflets pourpres. Nez complexe, intense, sur des notes de petits fruits noirs confiturés, de guimauve, de moka et d'épices douces. Bouche pleine et onctueuse réunissant toute la puissance et la finesse du terroir de l'Agly. Ce vin aux tanins veloutés et de grand volume allie à merveille fraîcheur et maturité.

**À boire :**

Vin de garde, il pourra être bu dès maintenant mais il vieillira parfaitement 6 à 8 ans dans votre cave.

**Accords Mets & Vins :**

Cette grande cuvée accompagnera vos repas gastronomiques à base de viande. Quelques idées recettes : gibier, lapin aux pruneaux, épaule d'agneau aux épices, canard laqué...

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