

Sous La Montagne Caramany



Du granit en mille-feuille, chaud et salé, Syrah et Carignan dansant sous le Canigou. Envoutant.

Appellation : AOP Côtes du Roussillon Villages Caramany

Millésime : 2020

Degré : 14,5%

Cépages : 66% Syrah / 34% Carignan

Terroir : Sols granitiques avec +/- d'argile et de matière organique.

Conduite de la vigne : Syrah de + de 15 ans / Altitude 250 à 300 m / Carignan de + de 50 ans / Altitude de 250 à 300m.

Mode de vinification : Vendanges manuelles / Les raisins de Syrah sont égrappés et foulés pour moitié / Lorsque la fermentation est bien démarrée, on ajoute autant de Syrah en vendange entière que de Syrah égrappée / Puis quelques jours après on ajoute du Carignan très mûr, autant que la Syrah en vendange entière.

Lorsque la macération carbonique est terminée dans les raisins, on décuve, puis les coules et les presses sont assemblées.

Elevage : En cuve béton.

Notes de dégustation :

La robe est très sombre mais légèrement translucide.

Le nez est riche sur des notes de fruits noirs confits, d'épices, avec une pointe de café et un carré de chocolat noir.

La bouche est sphérique, très ample, avec une matière charnue et veloutée. L'ensemble est équilibré.

La finale est plus ferme avec des tanins puissants et mûrs.

En accord :

Parfait avec une épaule d'agneau confite, avec de la charcuterie ou du fromage bien entendu...

Conseils :

Servir à 16°C

Garde conseillée : A minima 8 ans.

