

FICHE TECHNIQUE

CUVÉE BIO
L'INDOMPTÉ

2019





INDOMPTÉ

B. – [En parlant d'une pers. ou d'une collectivité]

Qui ne s'est pas laissé soumettre à une domination quelconque.

L'INDOMPTÉ

AOP CORBIÈRES ROUGE BIO 2019

Ils ne se laissent pas apprivoiser facilement. Sauvages, ils ont grandi à flanc de colline, perchés à 230 mètres, surplombant la cave de Castelmaure.

Les plus anciens sont nés en 1911, les suivants en 1935... Ces vieux céps, avec tant de sagesse, exigent le respect.

Ces vieilles vignes, ceux qui les façonnent et leurs jus, libres par nature, sont & resteront INDOMPTÉS...

DÉGUSTATION

Belle robe rubis, au reflet brillant.

Nez marqué par la macération carbonique, une ouverture sur la fraîcheur où se mêlent des arômes de groseilles, de mûres mais aussi de tapenade.

La bouche est très équilibrée, ample, souple avec une touche d'épices et de cacao.

Le vin nous laisse une longue sensation de chaleur en bouche.

VINIFICATION

Pour cette cuvée Bio, pionnière de notre cave, l'ensemble des cépages sont vinifiés en macération carbonique.

Ainsi, ces raisins issus de parcelles en coteaux, à très faible rendement, nous donnent des jus concentrés, sans dureté et avec beaucoup de fruits.

COMPOSITION

53% CARIGNAN
35% SYRAH
12% GRENACHE

RÉCOLTE

*À la main, au sécateur
& en comportes!*

Rendement moyen de
25 hL/ha sur des sols
essentiellement calcaires
et argilo-calcaires.

ÉLEVAGE

*18 mois en cuve,
avec sous-tirage régulier
pour l'oxygénation.*

GARDE

À consommer dès
aujourd'hui, ce vin
continuera à se bonifier
dans les 5 à 7 ans.

TEMPÉRATURE & ALLIANCE

18° / Accompanera
à merveille un *magret
de canard ou une
andouillette.*





IN
NOV
ANT

DEPUIS 1921

*Depuis sa création notre coopéré est novatrice & audacieuse,
guidée par son amour de la perfection et de la qualité.
Elle bouge avec son temps mais toujours hors des sentiers battus...
Et ça, nous, on en est pas peu fier!*

SCV
CASTELMAURE

4, ROUTE DES CANELLES - 11360 EMBRES & CASTELMAURE - FRANCE

VINS@CASTELMAURE.COM

CASTELMAURE.COM

+33 (0)4 68 45 91 83