

FICHE TECHNIQUE

CUVÉES “ÉPHÉMÈRES”

THELMA & LOUISE

2019





THELMA & LOUISE

AOP CORBIÈRES ROUGE 2019

COMPOSITION

THELMA

56% CARIGNAN
29% GRENACHE
15% SYRAH

COMPOSITION

LOUISE

60% GRENACHE
40% CARIGNAN

DÉGUSTATION

Nez riche de fruits noirs, mûre, cerise noire puis pruneau.

Bouche : veloutée et puissante, elle confirme le nez puis évolue vers le pruneau à l'armagnac voire légèrement sur le moka.

On garde une belle longueur, puissante, mûre & fruitée.

DÉGUSTATION

Nez de fraise des bois, de myrtille, de cerise et un peu de menthe poivrée.

Bouche : attaque relativement vive qui confirme la cerise un peu acidulée. La bouche s'ouvre de manière très ample et devient soyeuse.

On reste sur du fruit rouge complété par des notes d'écorce d'oranges confites. Bel équilibre & surtout très belle longueur.

GARDE

À boire aujourd'hui
ou dans les 5 ans.

GARDE

À boire aujourd'hui
ou dans les 3 ans

ALLIANCE

Cassoulette campagnarde
ou viande au four.

ALLIANCE

Assiette de charcuterie
ou sauté de porc aux olives.

VINIFICATION

Dans le plus grand secret pour
toujours plus de gourmandise.

FIER

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