

FICHE TECHNIQUE

GAMME “LES FONDAMENTAUX”

LE ROSÉ

LE BLANC

LE ROUGE

L'ANCIEN





RÉCOLTE À la main, au sécateur & en comportes !

Les Fondamentaux

AOP CORBIÈRES

VINIFICATION

LES ROUGES sont vinifiés en macération carbonique pour les carignans et en traditionnelle pour les grenaches et syrahs. Les macérations sont plus courtes pour rester sur le fruit et la fraîcheur.

LES BLANCS ET ROSÉS sont pressés directement après réception, les fermentations sont lentes et à basse température.

L'ANCIEN : *Chaque année la moitié de la cuve est mise en bouteille et elle est ouillée par le vin nouveau... C'est la bonne perpétuelle de l'époque, le vin nouveau est initié par le vin vieux.*

DÉGUSTATION

LE ROSÉ

ROBE : Rose saumoné brillant et soutenu.

NEZ : Fruits des bois, fraise et framboise. Pointe très légèrement anisée.

BOUCHE : Franche et ronde, souple. Fruits rouges très présents, la finale est fraîche.

ACCORDS : Tranches de thon mariné grillés aux sarments de vigne ou à la plancha, ceviche de saumon, ou simplement une pizza maison...

LE BLANC

ROBE : Jaune pâle avec des reflets légèrement verts.

NEZ : fleurs blanches puis va vers l'agrumes, le pomelo.

BOUCHE : Ronde mais sans lourdeur l'acidité vient parfaitement l'équilibrer. La finale est longue, fruitée et fraîche.

ACCORDS : À déguster en apéritif et/ou avec des couteaux en persillade à la plancha, des moules marinières ou du fromage de chèvre frais.

LE ROUGE

ROBE : Rouge sombre, grenat.

NEZ : Fruits noirs : cerise bigarreau, cassis puis mûre.

BOUCHE : Ronde marquée par les fruits rouges puis noirs. Très légèrement zannée, la finale a une pointe chocolatée et fraîche. Elle est aussi marquée par les épices, le marc de raisin.

ACCORDS : Grillade de coustellous de porc noir aux souquets de carignan.

L'ANCIEN

NEZ : Fruits noirs, notes souples d'évolution, arômes légèrement truffé et notes de fleurs séchées.

BOUCHE : Suave, la finale très souple, arrondi par les années de garde.

ACCORDS : Idéal sur un rôti de bœuf aux morilles.



CASTELMAURE.

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!*

1921
2021

SCV
CASTELMAURE

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

VINS@CASTELMAURE.COM

CASTELMAURE.COM

+33 (0)4 68 45 91 83