

FICHE TECHNIQUE

CUVÉES
HORIZON

2022





Horizon

AOP CORBIÈRES 2022



Horizon Sauvage ROSÉ

COMPOSITION

55% GRENACHE
23% CINSULT
22% CARIGNAN

VIGNES

Sols essentiellement argilo-calcaire, rendement 40 hL/ha.

VINIFICATION

Pressurage direct, débourbage et fermentation lente à basse température pour 21 jours en cuve inox. Léger brassage des lies après fermentation pour une meilleur texture en bouche.

DÉGUSTATION

Vin rosé, à la robe saumoné, nez aux notes de fruits rouges frais comme la groseille et fruits à chair blanche comme la pêche.

La bouche est texturée, suave, avec une finale tout en fraîcheur.

ALLIANCE

Une bonne tablée de tapas et de copains.

Horizon Sauvage ROUGE

COMPOSITION

70% GRENACHE NOIR
30% CARIGNAN NOIR

VIGNES

Sol argilo-calcaire pour le carignan et dominante schistes pour les grenaches.

VINIFICATION

Carignan fait en macération grappes entières pour rester sur le fruit et un vin arrondi, grenache noir en vinification égrappée traditionnelle avec remontage régulier pour une bonne extraction.

DÉGUSTATION

Les nez est dominé par un grenache sérieux, des notes subtils de fruits rouge comme la framboise mais aussi des épices et une pointe d'écorce d'orange.

La bouche marquée par sa jeunesse est tout en fraîcheur.

ALLIANCE

Une pintade au four et ses légumes de saison !

Horizon Libre ROUGE

COMPOSITION

70% SYRAH
30% GRENACHE

VIGNES

Sols argilo-calcaires essentiellement.

ALLIANCE

Gigot d'agneau aux fèves.

VINIFICATION

100 % vinifié en vendanges égrappés méthode traditionnelle, avec remontage et délestage pour chercher plus de puissance.

DÉGUSTATION

Le nez est marqué par la syrah, avec des arômes au nez puissant et corsés, des fruits noirs et fruits séchés comme le pruneau, des notes d'aromate de garigues et légèrement poivrée.

Une bouche pleine, crémeuse avec beaucoup de matière sous le palais.

FIER



DEPUIS 1921

*Depuis sa création notre coopérative 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 CANNELLES - 11360 EMBRES & CASTELMAURE - FRANCE

VINS@CASTELMAURE.COM CASTELMAURE.COM

+33 (0)4 68 45 91 83