

FICHE TECHNIQUE

---

GAMME "UNE AUTRE ROUTE"

CUVÉE  
Ô VILLAGE

2020





# Ô Village

AOP CORBIÈRES ROUGE 2020

## DÉGUSTATION

Le carignan domine cette cuvée.

Le vin est très fruité avec des arômes qui évoquent la cerise noire et la mûre. Il n'y a pas de boisé, le fruit est roi.

L'évolution douce apporte quelques touches plus complexes comme une pointe de figue séchée ou une note truffée.

*Le vin s'épanouit en bouche avec panache et amplitude pour une finale tout en rondeur.*

## VINIFICATION

Carignan en macération carbonique de 9 jours, grenache et syrah vinifiés séparément en égrappé traditionnel durant 12 jours.

Conditionné tôt pour un élevage en bouteilles de 15 mois, le vin n'a ainsi pas eu de bois, les arômes post-fermentaires fragiles et volatiles sont conservés, et l'élevage développant sa complexité et son harmonie se passe en bouteille.

*Ce sont des vins à déguster sur la durée tant le panel aromatique évolue au cours du temps et de la dégustation.*

## COMPOSITION

20% SYRAH  
10% GRENACHE  
70% CARIGNAN

## RÉCOLTE

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

Moitié sur sol de schiste,  
moitié sur sol calcaire.

## ÉLEVAGE

Élevage en cuve uniquement de quelques mois, suivi par une garde en bouteilles couchées de 18 mois.

## GARDE

Vin prêt à être consommé dès aujourd'hui mais il ne fera que se bonifier pour les 7 à 10 prochaines années.

## TEMPÉRATURE & ALLIANCE

16°/ Il se déguste facilement avec un large choix de plats, viandes grillées ou en sauce comme un lapin chasseur, une pièce de canard confite ou une poêlée de champignons.



CASTELMAURE.

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