FICHE TECHNIQUE

CUVÉE
LA POMPADOUR

2021

FICHE
TECHNIQUE

LAPOMPADOUR

AOP CORBIÈRES ROUGE **2021**

DÉGUSTATION

Belle robe rubis.

Nez puissant aux notes de confitures de cerises et de framboises.

Quelques arômes frais de cassis bien mûrs. Le fruit domine.

L'ensemble est complété par un boisé discret apportant une pointe vanillée.

La bouche est ronde, ample, suave, pleine, riche mais gourmande.

Le vin tout en puissance reste facile à boire.

Un régal.

VINIFICATION

Vieux carignan et syrah vinifiés en macération carbonique de 10 à 15 jours.

Grenache en égrappé traditionnel.

COMPOSITION

26% SYRAH
22% GRENACHE
52% CARIGNAN

RÉCOLTE

À la main, au sécateur & en comportes !

Rendement moyen de 35 hL/ha avec des vignes sur des sols calcaires et schisteux.

ÉLEVAGE

Élevage de 12 mois en cuve pour notre base fruit, *en fût bordelais et en foudre de 50 hL pour la complexité.*

GARDE

À consommer dès aujourd'hui, ce vin continuera à se bonifier *dans les 7 à 10 ans.*

TEMPÉRATURE & ALLIANCE

18°/ Poulet fermier sauté aux morilles, plateau de fromage ou *gigue de chevreuil grand veneur pour les grands jours.*

DEPUIS 1921

Depuis sa création notre coopé 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

design by WAHAUS®
MAI 2023

FICHE TECHNIQUE

GRANDE CUVÉE

2021

FICHE
TECHNIQUE

GRANDE CUVÉE

AOP CORBIÈRES ROUGE **2021**

DÉGUSTATION

Vin dense, le nez est puissant marqué par des notes de pruneaux, de cassis et de caramel.

Le bouquet évolue avec complexité sur des arômes légèrement vanillés.

La bouche est dense, pleine mais soyeuse, avec une longue finale qui saura raviver vos meilleurs dîners.

VINIFICATION

Les raisins sont exclusivement vinifiés égrappés puis foulés, en macération traditionnelle.

La puissance s'extrait au long d'une macération de 15 jours accompagnée de remontages et délestages réguliers.

COMPOSITION

66% SYRAH
34% GRENACHE

RÉCOLTE

À la main, au sécateur & en comportes !

Rendement moyen de 35 hL/ha avec des vignes sur des sols calcaires et schisteux.

ÉLEVAGE

Élevage en barriques de chêne français durant 12 mois, avec *25 % de bois neuf.*

GARDE

Vin déjà élevé, il peut se consommer en l'état ou supporter *un vieillissement de 7 à 10 ans.*

TEMPÉRATURE & ALLIANCE

16°/ Avec un plat riche, entrecôte braisé ou *os à moëlle.*

FIER

SCV CASTELMAURE.

DEPUIS 1921

Depuis sa création notre coopé 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

design by WAHAUS®

FÉVRIER 2023

FICHE TECHNIQUE

CUVÉE N°3

2021

FICHE
TECHNIQUE

N°3

AOP CORBIÈRES ROUGE **2021**

DÉGUSTATION

Nez ouvert et intense, sur des aromes de sureau noir, de fraise écrasée, de mûres et une pointe de liqueur de cassis.

Puis une douce évolution vers des notes plus épicées et réglissées.

La bouche est ample, pleine et délicate, l'intensité aromatique revient autour d'une structure très souple.

Le vin est long.

VINIFICATION

Les syrahs sont encuvées en vendange entière, une macération pré-fermentaire à froid est suivie d'une macération carbonique à basse température pour développer les arômes fruités.

Les grenaches sont vinifiés en macération traditionnelle.

COMPOSITION

73% SYRAH
26% GRENACHE
1% CARIGNAN

RÉCOLTE

À la main, au sécateur & en comportes !

Rendement faible de 20 à 30 hL/ha avec les vignes sur sols schisteux et calcaires.

ÉLEVAGE

Élevage en barriques de chêne français durant 12 mois, avec *25% de bois neuf.*

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°/ Idéalement à carafer 4 heures avant le service.

Bouchée aux cèpes, omelettes à la truffe ou tournedos Rossini.

FIER

SCV CASTELMAURE.

DEPUIS 1921

Depuis sa création notre coopé 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

JUILLET 2023

design by WAHAUS®