

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.

NOVANT

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



INNOVANT

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



la Réputation

AOP CORBIÈRES ROUGE 2021

DÉGUSTATION

Le premier nez est très ouvert et marqué par des arômes francs mêlant les fruits rouges comme le cassis, la cerise puis la violette et la réglisse noire.

La bouche est ronde, large ample et onctueuse. Le vin s'étire tout en longueur pour finir sur une note fraîche légèrement mentholée.

L'aromatique perdure de longues secondes en bouche.

VINIFICATION

Pour ce vin, les syrahs qui en sont la dominante sont vinifiées en macération carbonique, à basse température et sans addition de sulfites.

La température est maintenue basse jusqu'en fin de fermentation pour développer un large panel aromatique et sublimer nos corbières.

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 alors conservés et l'élevage développant sa complexité et son harmonie se passe en bouteille.

COMPOSITION

80% SYRAH
20% GRENACHE

RÉCOLTE

*À la main, au sévateur
& en comportes!*

Les raisins sont issus de la sélection de nos meilleures parcelles pour moitié sur sol de schiste et pour moitié de calcaire. Rendement très faible de 20hL/ha.

ÉLEVAGE

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

GARDE

Vin déjà éduqué, il s'appréciera largement dès aujourd'hui, il supportera aussi une garde jusqu'à 7 ans.

TEMPÉRATURE & ALLIANCE

16° / Sa complexité en fait un très bon vin de dégustation à découvrir entre amis. Il accompagnera aussi un feuilleté forestier ou un tournedos Rossini

FICHE TECHNIQUE

GAMME "UNE AUTRE ROUTE"

CUVÉE

LA RÉPUTATION

2021

