

FICHE TECHNIQUE

CUVÉE

SANSA

2022





SANSA!

AOP CORBIÈRES ROUGE 2022

VIN BIOLOGIQUE

DÉGUSTATION

Robe rouge brillant aux reflets légèrement paille, témoins de sa jeunesse.

Un nez intensément expressif marqué par le fruit rouge et en particulier la griotte, un nez franc de fruits frais. L'attaque en bouche est très souple, onctueuse avec un très beau volume tout en gourmandise.

Une belle longueur sur le fruit rouge.

Un vin très facile à boire...

COMPOSITION

50% SYRAH
30% CARIGNAN
20% GRENACHE

RÉCOLTE

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

Rendements des vignes de 40 hL/ha sur des sols de schistes et de calcaire.

VINIFICATION

Grenache noir et syrah égrappé et co-vinifiés en macération traditionnelle avec remontage. Carignan en macération grappes entières de 12 jours. Élevage : en cuve béton avec soutirage régulier pour l'oxygénation du vin.

Aucun ajout de sulfite du début à la fin du process.

GARDE

Vin à boire dans sa jeunesse.

TEMPÉRATURE & ALLIANCE

18° / Sur des tapas ou une sur pintade rôtie, *mais aussi avec un grand nombre de plats de tous les jours.*

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 CANELLES - 11360 EMBRES & CASTELMAURE - FRANCE

VINS@CASTELMAURE.COM CASTELMAURE.COM

+33 (0)4 68 45 91 83