

FICHE TECHNIQUE

---

# CUVÉE GRENACHE NOIR

2023



SCV

**CAS  
TEL  
MAU  
RE.**

DEPUIS 1921



# GRENACHE NOIR

LE MILLÉSIME 2023

*Il suffit parfois d'un éclair pour dévoiler l'invisible. Entre vent et schistes, la lumière s'est faite promesse : celle d'un Grenache noir dense et vibrant, éclatant de fruits et d'ombre minérale, comme un souvenir gravé dans la pierre.*

## DÉGUSTATION

Vin au nez exubérant, presque insolent, où s'entrelacent les parfums généreux de cassis, de mûre juteuse, de groseille fraîche et de fraise écrasée au soleil. *L'ensemble se pare d'un souffle réglissé, presque sauvage,* tandis que quelques notes boisées, cacao fin, vanille discrète, viennent en contrepoint, comme un écho bien élevé. *La bouche, ample et déliée, s'installe avec autorité tout en légèreté.* Elle déroule une matière soyeuse, veloutée mais fraîche, qui caresse plus qu'elle n'impose.

La finale, d'une longueur inattendue, laisse un sillage minéral, presque salin, comme une poussière de pierre chauffée par le vent, mémoire vivante de son terroir d'origine.

## SERVICE ET ACCOMPAGNEMENTS

*À servir entre 16 et 18°C,* n'hésitez pas à le passer quelques minutes au frais avant d'ouvrir

Excellent sur un Agneau braisé aux herbes de nos garrigues

ou

Un Pigeon rôti, jus corsé au vin et purée de patate douce aux épices

## CÉPAGES & TERROIR

*Issu à 100 % de nos meilleurs Grenache noir,* il puise sa force dans un terroir de pur schistes purs, fragments de lumière et de nuit. Accrochées entre 200 et 350 mètres d'altitude, les parcelles respirent le vent et la minéralité, offrant à chaque grappe *l'éclat de leur sol austère et généreux.*

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendangés avec soin, les raisins sont délicatement éraflés avant de rejoindre le ventre minéral des cuves béton.

Là, dans cette matrice d'inertie et de souffle discret, la fermentation s'anime, bercée par des remontages réguliers qui révèlent la sève du fruit. Au pressurage, seuls les premiers jus — *les plus purs, les plus lumineux* — rejoignent la cuvée. Après la lente respiration des malolactiques, le vin s'élève douze mois en foudre, gagnant profondeur, équilibre et noblesse.

# F ER

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