

CALADOC

Appellation

I.G.P Cité de Carcassonne

Cépages

85% Caladoc (croisement Grenache & Malbec) . 15% Cinsault

Sélection

Les parcelles se situent entre 120 de 150 mètres d'altitude sur des sols très légers ou l'on retrouve des graves. La vigne est plantée sur des semi-coteaux orientés Sud-Est pour un ensoleillement idéal.

Vinification

Les raisins sont ramassés de nuit pour préserver tout le potentiel qualitatif des raisins. Après éraflage, nous recueillons les premiers jus du pressoir pour garder le meilleur équilibre acide/gras. Après un léger débouillage, le vin fermente à 17/18 °C pendant une vingtaine de jours et sera élevé sur ses lies fines de fermentation pendant deux mois.

Elevage

100% cuve inox avec battonage. Les cépages sont assemblés au cours de l'hiver après un premier soutirage.

Sol

On rencontre des sols argilo-calcaires composés de graves et de grès de Carcassonne, une pierre friable typique de la région.



Dégustation

« Un rosé poudré, discret et lumineux qui se découvre sur un nez de petits fruits rouges croquants. La vivacité du pamplemousse ramène la fraîcheur d'un rosé d'été. La groseille et la fraise se retrouvent en bouche, une bouche qui se veut gourmande avec un certain tempérament. »

Jade Dufrenoy
Meilleure élève sommelier 2016



Accord Mets & Vins

Ce vin généreux et accessible appelle à des rougets grillés, à un veau délicatement rosé, une tartelette de fraises Mara sous une pergola en Juillet.

Garde

Vin à boire des maintenant et jusqu'en 2018
Dégustation optimale entre 8 et 10 degrés

Localisation

