



Pierre®

TAILLEUR DE VINS



Véritable témoin de l'histoire et joyau du Languedoc, la Cité de Carcassonne est classée au Patrimoine Mondial de l'Humanité. Les vignobles qui l'entourent et leurs vins en sont les ambassadeurs privilégiés. Nous espérons que ce vin vous procurera autant de plaisir à la dégustation que nous en avons eu à le tailler.

CALADOC

CITÉ DE CARCASSONNE

Indication Géographique Protégée

APPELLATION : IGP CITÉ DE CARCASSONNE

CÉPAGE : 100% CALADOC (croisement Grenache & Malbec)

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.

SOL : On rencontre des sols argilo-calcaires composés de grès de Carcassonne, une pierre friable propre à ce terroir.



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 débourbage, le vin fermente à 17/18 °C pendant une vingtaine de jours et sera élevé sur ses lies fines de fermentation pendant deux mois.

ÉLEVAGE : 100% cuve inox avec bâtonnage.

DÉGUSTATION : « Rosé épicé avec des notes de baies noires fraîches et juteuses, la fraîcheur apporte de la longueur et on retrouve une finale onctueuse et riche. Le vin est séveux avec un joli gras. »



Baptiste Ross-Bonneau.
Chef Sommelier La Barbacane - Hôtel de la Cité

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.

NOTE : 2017 12,5% Alc./Vol. - 750 ml. Dégustation optimale : 8/10°

GARDE : Vin à boire des maintenant et jusqu'en 2019.

