



Photo non contractuelle

Une gamme de vins qui célèbre le savoir-faire unique et l'esprit communautaire des vignerons d'un village spécifique. Chaque bouteille est un hommage à l'histoire, à la passion et à la dévotion des artisans qui cultivent et transforment le raisin avec amour et respect pour leur terre.

## // TERROIR

Caramany, première appellation communale du Roussillon, est perché sur les coteaux vallonnés d'arènes granitiques de l'Agly à une altitude de 300 mètres.

## // CÉPAGES

Syrah, Carignan, Grenache noir

## // VINIFICATION

Les grappes sont cueillies, à la main, à pleine maturité. Le Carignan est vinifié en grappes entières (macération carbonique) en cuve sans action mécanique pendant 15 à 20 jours. La Syrah et le Grenache sont égrappés, foulés et macèrent pendant 20 jours environ avec une gestion méticuleuse de l'extraction par délestages et remontages.

## // ÉLEVAGE

Le vin est mis en bouteille dans l'année qui suit la récolte pour préserver toute sa typicité aromatique.

## // DÉGUSTATION

La belle robe de ce vin est d'un rouge grenat profond aux reflets violines. Le nez profond et délicat dévoile des arômes intenses de mûre, groseille, violette et de zan. La bouche ample, qui exalte des arômes de fruits et d'épices comme le poivre, est bâtie sur des tanins soyeux. Un vin harmonieux et savoureux.

Il peut être bu jeune mais il vieillira très bien 4 ans.

## // ACCORDS METS & VINS

A savourer sur un carré d'agneau au thym, une tajine d'agneau aux figues, un poulet gambas, un paleron de bœuf braisé aux oignons, des boles de picoulat ou sur des fromages légèrement affinés.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir entre 16 et 18°C.