



// TERROIR

Le village de Caramany, qui signifie «grand rocher», est niché au cœur de la vallée de l'Agly. Le terroir de 217 ha s'étend sur les coteaux surplombants le lac du barrage sur l'Agly. Gneiss et arènes granitiques caractérisent ce terroir unique par son exposition, son climat et ses sols. Cette dénomination communale a vu le jour à la fin des années 70 et a rendu obligatoire la macération carbonique.

// CÉPAGES

Syrah, Carignan.

// VINIFICATION

Récoltée à la main, la vendange est amenée à la cave dans des petites bennes pour éviter l'écrasement des grappes. Le Carignan conservé en grappes entières est vinifié en macération carbonique. Le Grenache et la Syrah suivent quant à eux une macération traditionnelle longue avec des remontages fréquents pour une extraction douce.

// ÉLEVAGE

Quelques mois en cuve avant une mise en bouteille dans l'année.

// DÉGUSTATION

Ce Caramany offre une belle robe grenat profond aux reflets violacés.

Le nez révèle une grande finesse aromatique entre fruits noirs, épices douces et réglisse. La bouche volumineuse et ample présente des tanins enrobés et gras sublimés par des notes de confiture de mûres en finale.

// ACCORDS METS & VINS

Cette cuvée s'accordera avec toutes vos recettes simples et conviviales : paupiettes de veau, tomates farcies, couscous, osso bucco, hachis parmentier, lasagnes de bœuf, gigot d'agneau... Sans oublier le traditionnel plateau de fromages français...

♥ **Coup de cœur : Pot au feu**

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