

KAR MAGNA

A.O.P. CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES CARAMANY

R O U G E

Photo non contractuelle



// TERROIR

Autrefois appelé Kar Magna, signifiant « Grand rocher », le village de Caramany est situé au nord du Roussillon. Son vignoble, implanté à plus de 250 mètres d'altitude sur un terroir de gneiss et d'arènes granitiques, a la particularité d'offrir des vins de caractère, à la fois souples et gourmands.

// CÉPAGES

Carignan, Syrah, Grenache noir.

// VINIFICATION

Les parcelles sélectionnées sont récoltées à la main, puis acheminées en cave dans de petites bennes afin d'éviter l'écrasement des grappes. Le Carignan, conservé en grappes entières, ainsi que les deux tiers de la Syrah, font l'objet d'une macération carbonique de 15 jours. Le Grenache et le tiers restant de la Syrah sont vinifiés selon une macération traditionnelle longue avec remontages fréquents.

// ÉLEVAGE

Après un élevage en cuve, le vin est mis en bouteille au printemps suivant la récolte afin de préserver toute sa typicité aromatique.

// DÉGUSTATION

D'un grenat profond aux reflets violines, la robe annonce une belle intensité. Le nez, complexe, révèle des notes de mûre, de cassis, de violette et de réglisse, complétées par une touche minérale. En bouche, la fraîcheur et l'élégance dominent, portées par des tanins soyeux caractéristiques du terroir de Caramany. La finale, longue et persistante, s'étire sur des arômes de fruits noirs et d'épices douces.

// ACCORDS METS & VINS

Parfait avec des cailles rôties, un tajine d'agneau, des côtelettes de porc aux herbes... Ce vin ravira également vos papilles avec un plat de lentilles au lard et au boudin noir, un veau à la crème et aux morilles, des champignons farcis ou encore des fromages affinés.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir entre 14 et 16°C.