



COCHON VOLANT ROUGE 2017

Appellation Corbières Protégée

Sols:

Argilo-calcaire, graves sur côteaux

Localisation:

Terroir de Boutenac

Culture:

Vin de raisins issus de l'agriculture biologique – certification Ecocert

Cépages:

40% Grenache Noir, 40% Carignan, 20% Syrah

Dégustation:

Œil:

Couleur dense et profonde démontrant une belle concentration, reflets violets intenses en bord de verre, signe d'une fringante jeunesse.

Nez:

Le nez offre une très belle intensité d'arômes de fruits: framboise, cassis, soulignée par d'harmonieuses saveurs de cerise. La complexité du nez apporte de la maturité à ce vin jeune.

Bouche:

Attaque très soyeuse avec ces notes de framboise écrasée et de cerise burlat qui soulignent le côté charnu de ce vin. Les tannins apportent au vin une très bonne tenue renforçant l'équilibre global. C'est un vin charnu, croquant, de plaisir.

Conseil de services:

• Vin joliment équilibré, riche en fruit, à ouvrir 1 heure environ avant de servir pour profiter de l'ensemble du bouquet aromatique.

• servir autour de 15-16°C

Accords mets et vin:

Canard aux olives, rôti de porc aux pruneaux, saucisse de Toulouse grillée, charcuterie, rôti de bœuf, côtes d'agneau grillées...



Château de Caraguilhes
11220 St Laurent de la Cabrerisse, France
Tel: +33 4 68 27 88 99
E: chateau@caraguilhes.fr