# LES GOURGOULES 2016

**Château de Caraguilhes Appellation Corbières**

**Sols** Argilo-calcaire, galets roulés sur coteaux

**Localisation** Terroir de Boutenac, St Laurent de la Cabrerisse

**Culture** Certification Ecocert – vin biologique depuis 1987

**Cépages** 50% Syrah (macération carbonique et vinification égrappée non foulée), 25% Carignan (macération carbonique), 15% Grenache Noir (traditionnelle), 10% Mourvèdre

**Dégustation :**

**Œil** Couleur très dense et profonde démontrant une belle concentration, reflets violets intenses en bord de verre.

**Nez** Le nez offre une très belle intensité d’arômes de fruits noirs et de tapenade soulignée par des flaveurs de muscade et de poivre. La complexité du nez apporte de la maturité à ce vin jeune. On plonge là dans la méditerranée avec toute la douceur du millésime 2016.

**Bouche** Attaque soyeuse avec ces notes de poivre, de mûre et d’olive noire qui souligne le côté charnu de ce vin. Les tannins apportent au vin une très bonne tenue renforçant l’équilibre global. Nous retrouvons en bouche la fraicheur de notre terroir de Caraguilhes dont ce vin en est une expression moderne.

**Conseil de services**
Vin joliment structuré, 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, côte de bœuf d’Aubrac, côtes d’agneaux grillées….ou seul.

