

SEIGNEUR DE CARAMANY

Granit

CARAMANY AOP



Cette Cuvée « Granit » est issue de parcelles rocheuses situées au cœur du vignoble de CARAMANY sur les contreforts de la montagne des Pyrénées à quelques encablures de la mer Méditerranée.

CARAMANY dont l'étymologie est « Grand Rocher » a donné à cette cuvée le nom de « Granit », c'est le résultat d'un long travail prodigué par le vigneron sur des vignes issues de sélection parcellaire et cultivées avec patience sur des sols granitiques.

Les rendements confidentiels de 24 hectolitres à l'hectare lui confèrent une grande concentration qui développe des arômes de fruits rouges, d'épices et de pierre à fusil, soutenue par des tanins élégants et soyeux en bouche où prédomine une belle minéralité.

La vigne pousse sur un terroir rocheux composé de Granite et de Sable Grossier de Quartz.

La forte densité minérale du sol et du sous-sol confère à ce vin une très grande finesse.

Ce vin puissant et élégant fait partie des vins rares produits en faible quantité. L'environnement presque hostile où la vigne pousse et souffre permet de produire des raisins d'une exceptionnelle richesse, et donne des vins de qualité qui les place parmi les plus singuliers à découvrir.

60% Syrah – 40% Carignan.

Rendements : 20 – 25hl/hectare.

Age moyen des vignes : 45 – 75 ans.

