

« Y »

De

CARAMANY

CARAMANY AOP



« Y » ROUGE de CARAMANY est une cuvée d'exception produite sur le vignoble de CARAMANY situé sur les contreforts de la montagne des Pyrénées à 450 mètres d'altitude.

C'est un endroit où la vigne pousse sur la roche et le caillou, et où les conditions climatiques et un ensoleillement important permettent la récolte de raisin de grande qualité.

Ce vin est issu d'une sélection parcellaire de vieilles vignes sur lesquelles les vignerons effectuent un travail de vendange verte permettant de maîtriser les rendements de cette cuvée à 14 hectolitres par hectare, et une production de 1800 bouteilles.

Le sol et le sous-sol, riches en minéraux, composés d'Arènes Granitiques colmatées par des sables grossiers de Quartz mélangés à des sédiments, donnent un vin d'une très grande finesse.

La récolte des raisins poussée au maximum de leur maturité, accompagnée d'un élevage en fût de chêne pendant 18 mois, confère une exceptionnelle complexité aromatique à ce vin.

La robe est rouge grenat aux reflets très légèrement tuilés

La bouche est fine, puissante, ronde et souple, les tanins sont fins et élégants, le vin dégage des arômes toastés de chocolat, de fruits confits, de griotte et de prune presque confites.

C'est un vin d'exception !

80% Syrah – 20% Carignan.

Rendements : 8 - 12hl/hectare.

Age moyen des vignes : 70 - 90 ans.



