



TIAN RAN2020, PARCELLE : LE JARDIN

IGP AUDE Côteaux de la Cabrerisse

Sols Calcosol sur Molasses du Miocène

Localisation Terroir de Boutenac, altitude 140 m, orientation Nord.Nord-Ouest

Culture Vin Biologique – certification Ecocert depuis 1991

Cépages, vinification et élevage 100% Cinsault de la parcelle de l'Olivette. Vendange égrappée, foulée et élevée 2 mois en cuve béton puis bouteille. Pas de sulfites ajoutés (SO₂T<4 ; SO₂L<3)

Dégustation:

Œil Robe délicate aux reflets violets

Nez Riche sur des notes de thym et de romarin. Le nez s'ouvre ensuite sur des saveurs plus subtiles de pivoine, de framboise.

Bouche délicate, pleine et gourmande. Vin plus riche que sur le millésime 2018 mais d'une extrême suavité et d'une franche fougue. Le Cinsault s'offre à nous sans pudeur.

Conseil de service Température de service autour de 14°C

Accords mets et vin côtes de porc ibérique au thym, chapon braisé au romarin, pâtes au jambon de parme et à la sauge, ou seul sous la tonnelle...



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