



L'ÉCHAPPEE BELLE 2014

Château de Caraguilhes Appellation Corbières Boutenac

Sols Argilo-calcaire, calcosol superficiel cailloutique sur poudingues Miocène

Localisation Terroir de Boutenac, altitude 150-200 m, orientation Nord.Nord-Ouest

Culture Vin Biologique – certification Ecocert depuis 1991

Cépages, vinification et élevage:

80% Carignan, 20% Mourvèdre Macération carbonique sur Carignan St Jean et Mourvèdre Tour Vinification égrappée sur Carignan Forge Elevage cuve et bouteille 100%.

Dégustation:

Œil Robe dense aux reflets violets témoins d'une excellente maturité et d'une belle jeunesse.

Nez Nez très concentré avec des notes vives de mûres, de poivre noir, de réglisse. Le nez s'ouvre ensuite sur des saveurs plus subtiles de pivoine, de figue fraîche avec des notes de fumé.

Bouche L'Échappée Belle, comme une envie de penser autrement le Carignan qui croît sur ces terres. Comme une envie de penser autrement la culture de la vigne il y a 25 ans en prenant la voie du biologique. L'Échappée Belle, créée pour le millésime 2011, n'est autre qu'un travail précis d'un choix de sol, d'un cépage et d'une exposition. Carignan St Jean et le jeune Carignan de la Forge s'expriment pleinement dans cette bouteille, accompagnés en toute discrétion par le Mourvèdre de la Tour. Carignan St Jean et Mourvèdre de la Tour sont vinifiés en macération carbonique, Carignan de la Forge en égrappé. L'assemblage est précoce, après un élevage en cuves de 6 mois et mise en bouteille entre Avril et Mai. Elevage en bouteille d'un an. Ce vin gourmand, croquant, tendu, exprime une personnalité fort difficile à retrouver par ailleurs. L'Échappée Belle, comme une envie de sortir des sentiers battus en misant très tôt sur l'approche biologique, en misant sur le Carignan, en misant sur un élevage bouteille.

Conseil de service Température de service entre 16 et 18°C

Accords mets et vin Caille à la truffe, entrecôte, coq au vin, lapins aux pruneaux, côtes de porc sauce caramel, confit de canard.



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