

Caillasses

IGP Cévennes

Cépage : Grenache noir 100%

Sol : Grès et marnes gréseuses mélangés à de nombreux débris calcaires de différentes tailles. Sol pauvre et filtrant.

Vinification et élevage :

Cette parcelle donne des raisins aux belles acidités, on peut ainsi attendre la pleine maturité phénolique et aromatique tout en gardant un équilibre parfait alcool-acidité.

Macération d'environ quatre semaines en cuve bois tronconique, pigeage au pied et remontage. Après décuvage, élevage de 18 mois en cuve tronconique.

Dégustation : Rouge rubis intense. Au nez fruits rouges, écorces d'orange, grenade et soupçon de menthol. Bouche pleine, fraîche et ronde. Grande persistance, se terminant par des notes de framboises. Tanins soyeux.

Accord mets : Canard aux figues, épices douces, viandes rôties, grands fromages et chocolat.

