

DOMAINE DE CANTALAUZE

VIN SANS SULFITES AJOUTÉS

Farem tot petar, rouge 2019



VIGNOBLE 6km de Carcassonne, Languedoc, sud de la France

TERROIR Parcelle argilo calcaire sur les bords d'Aude et du Canal du Midi

VITICULTURE HVE-3, mis en bouteille au domaine

Les Pyrénées au sud, la Montagne Noire au nord, voilà l'emplacement privilégié du Domaine de Cantalauze. Idéalement situé dans ce couloir où les excès du climat méditerranéen sont tempérés par la douceur océanique nous bénéficions de journées chaudes et ensoleillées, d'un vent quasi continu et de nuits fraîches et tout cela contribue au caractère de nos vins!

LE VIN

Cet assemblage Syrah, grenache, carignan est (d)étonnant !

Sans sulfite ajoutés ni filtration ce vin est légèrement gazeux. Le fruit est plein, frais et la bouche frise un petit peu. Une belle originalité qui nous fait découvrir un autre aspect de la vinification.

VINIFICATION

Vendangé à la main en caissettes sur des parcelles de plus de 80 ans et vinifié en cuve inox avec un égrappage partiel. Pas d'ajout de sulfites ni de filtration

CÉPAGE

Syrah 60%, grenache 30%, carignan 10%

T° DE SERVICE

±16°C / ±61°F.

ACCORD METS ET VINS

Une nouvelle façon de déguster le vin rouge. Ce vin d'activi(s)te comme j'aime à l'appeler est un instant de convivialité et de partage qui saura accompagner à merveille vos discussions les plus enflammées jusque tard dans la nuit.

Essayez le !



DOMAINE DE CANTALAUZE

Domaine de Cantalauze, Chemin de Cantalauze, 11800 Trèbes, France.

www.domaine-cantalauze.com

domainedecantalauze@gmail.com

Thomas SANANES | T: +33 619 457 465



DOMAINE DE CANTALAUZE