

# DOMAINE DE CANTALAUZE



## Matières Rouge, 2022

IGP Terres du Midi, France

*"Dompter la matière c'est le premier pas; réaliser l'idéal c'est le second."*

Victor HUGO

### PRÉSENTATION

Ce vin est le résultat d'une méthode de vinification ancienne et artisanale, remontant à l'Antiquité. L'amphore en cocchiopesto, une poterie à base de fragments de poterie concassée et liée avec du mortier, est utilisée pour donner au vin une connexion profonde avec la tradition et le terroir.

### SITUATION

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 !

### VINIFICATION

Les raisins sont vendangés manuellement puis la vinification se fait dans une amphore de 15hl en cocchiopesto, une partie grappe entière et une partie égrappée.

### CÉPAGES

Grenache noir 95%, Carignan blanc 5%

14.5% VOL.

OGM: aucun

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf.

### SERVICE

A servir à 16-18 degrés

### POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans, 3 à 5 ans

### DÉGUSTATION

En bouche, ce vin est caractérisé par une texture soyeuse et des tanins souples provenant de l'élevage en amphore. Les saveurs fruitées se développent davantage, offrant une palette complexe de fruits rouges juteux, soutenue par une légère minéralité provenant de l'amphore.

### ACCORDS GOURMANDS

Avec ses tanins intenses et ses riches saveurs de fruits rouges sublimées par d'impressionnantes couches d'acidité, ce vin a du caractère, en particulier en finale, et s'accorde à merveille avec des plats épicés tels qu'un curry jaune de crevettes.

### ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Spécialités françaises, Viandes rouges

