L’Echappée Belle - Château de Caraguilhes

Vin bio depuis 1987

AOC Corbières Boutenac

Un vin exceptionnel à prix modéré !

- Concours Amphore 2013 (concours international de vins biologiques) : Médaille d'Argent
- Challenge Millésime Bio 2014 : Médaille d'Argent
- Concours Signature Bio 2014 : Médaille d'Argent
- Fédération Culturelle des Vins de France : Prix d'Excellence

© lacave.facecile.com

L’histoire du domaine

Depuis que les marchands Grecs y ont introduit la culture de la vigne il y a plus de 2000 ans, la région des Corbières en Languedoc, est intrinsèquement liée aux vignerons et au vin.
Caraguilhes était l’un de ces domaines et l’un des plus importants.
Idéalement situé sur le terroir de Boutenac, Caraguilhes couvre une surface de 600 hectares comprenant un vignoble de plus de 100 hectares d’un seul tenant, entouré par 500 hectares de garrigue. La garrigue forme autour de la vigne un cirque grandiose et naturel qui protège comme un écrin les terres cultivables.

Le vignoble de Caraguilhes s'est pleinement orienté vers la production biologique depuis 1987.
La philosophie de la maison est de cultiver des fruits de meilleure qualité afin de retranscrire au vin un caractère plus affirmé.

Notes de dégustation

Pourquoi L’Echappée Belle : tout simplement parce que cette parcelle de vieux carignan devait être arrachée, ils l’ont « Echappée Belle ».

C'est fin, ce sont de vieux Carignan, il en reste peu en Languedoc. Pour ceux qui veulent des sensations nouvelles, découvrir le meilleur du Languedoc, les racines, le fondement des corbières et de la viticulture en Languedoc, goûtez, testez ce vin incroyable, fin, généreux et vif, en bio bien sûr !

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☏ 05.67.33.67.66
Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20
Dimanche : 10h30 - 12h30

© lacave.facecile.com

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☏ 05.67.33.67.66
Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20
Dimanche : 10h30 - 12h30

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 flaveurs plus subtiles de pivoine, de figue fraîche avec des notes de fumé.

Bouche: L'Echappée 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'Echappée 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.
Elevage en bouteille d'un an. Ce vin gourmand, croquant, tendu, exprime une personnalité fort difficile à retrouver par ailleurs. L'Echappée 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.

Cépages

- Presque 100% Carignan **presque centenaires**
- Ajout d'un peu de syrah pour l'appellation Corbières Boutenac

Ce vin se déguste

- Température de service **: 17°C, décanter 2 heures avant service**
- Temps de garde : 10 ans

Ce vin convient avec

Plats – Fromages affinés

- Caille à la truffe,
- entrecôte,
- coq au vin,
- lapins aux pruneaux,
- côtes de porc sauce caramel,
- confit de canard,
- côte de bœuf,
- canard fumé,
- fromages affinés,
- bœuf wagyu.
- Ce vin peut également se consommer seul grâce à son fruit et son velouté.

© lacave.facecile.com