L'Olivette Rouge - Château de Caraguilhes

Vin bio depuis 1987

IGP Vin de Pays des Coteaux de Cabrerisse

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

Œil : Nets reflets pourpres, rebords violacés, caractéristiques d'une belle jeunesse.

Nez : Nez ouvert souligné par les notes de fruits rouge frais et de poivre noire. La framboise et la mûre prédominent. Le vin est encore dans sa jeunesse. On retrouve un peu de réglisse, signe de raisins récoltés mûrs.

Bouche : Attaque franche avec une très bonne tenue en bouche. Nous retrouvons la fraîcheur du millésime et de notre terroir sur le palais qui renforce l'équilibre, avec des notes de fruits frais plus évidentes. La bouche est souple et friande. Vin de plaisir à partager simplement avec des amis.

Cépages

- 50% Merlot,
- 20% Carignan,
- 20% Syrah,
- 10% Grenache

Ce vin se déguste

- Servir autour de **14 - 16° C,**
30 min au frigo

- **Décanter 1 heure avant service**
- Temps de garde : 2 ans

Ce vin convient avec

Apéro - Plats

- Charcuteries en apéritif
- coq au vin, lapin grillé,
- rôti de porc aux pruneaux,
- poulet rôti,
- viandes blanches en sauce…

© 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 - 20h
Dimanche : 10h30 - 12h30