

Solus Rouge - Château de Caraguilhes

Vin bio depuis 1987

AOC Corbières Boutenac

- 2 étoile Guide Hachette 2016,
- 92/100 wine spectator,
- médaille d'Or Concours Signature Bio 2012 et challenge bio,
- meilleur vin rouge bio du languedoc roussillon par le magazine Terre de Vins,
- médaille d'Or au Concours Général Agricole 2 étoiles

☞ 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 vigneron 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

Elevage en barrique de chêne français sur 75% du volume pendant 9 mois.

Récolté à la main.

Oeil : Vin d'une profonde densité. Reflets violets sur le bord du verre. Intense concentration

Nez: Fruit intense : mûre, cassis, cerise. Le second nez offre ces notes extrêmement bien fondues de havane, d'épices et de réglisse qui apportent à la complexité de ce vin très riche.

Bouche : L'attaque est pleine. Le vin offre une remarquable richesse et un très bel équilibre : fruit, velouté des tanins, concentration. Vin plein de soleil souligné par une belle fraîcheur caractéristique de notre terroir et du millésime 2014. Ce vin est très bon de garde, élégant et profond, mais déjà accessible aujourd'hui. Le trio de cépages, véritablement bien adapté à notre site s'exprime merveilleusement et apporte tout son caractère.

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



Cépages

- 30% syrah,
- 30 Mourvèdre,
- 40% Carignan

Ce vin se déguste

- Servir à 16 - 17°C, **décanter 2 heures avant service**
- Temps de garde : 10 ans

Ce vin convient avec

Plats

- Marcassin aux cerises noires,
- pintade chemisée de lard fumé,
- civet de lièvre aux girolles,
- tendrons de veau rôti à l'ail,
- épaule d'agneau aux aubergines,
- filet de boeuf et purée de ratte,
- joue de boeuf confite,
- parmentier de queue de boeuf...

© 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

