

VIN

Appellation : Vin de Pays de la Cité de Carcassonne

Assemblage : 70% Cabernet franc - 30% Cabernet sauvignon

Vinification :

Égrappage total - Pas de foulage - Fermentation lente à basse température (22 à 24°C) - Remontages fréquents, de courte durée - Cuvaison courte (20 jours) afin d'obtenir le fruit et de n'extraire que les tanins bien mûrs - Fermentation malolactique.

Élevage :

Élevage en cuves inox sur lies fines pour obtenir gras et rondeur en bouche - Mise en bouteilles au château.

Dégustation :

Belle robe rouge avec des reflets violines - Nez très marqué par le fruits avec des notes de cassis, poivre et de torréfaction –Bouche ample et onctueuse avec une belle structure et une finale longue et harmonieuse. Ce vin est une belle expression des cépages Cabernet du Languedoc.

Accords culinaires :

Se marie admirablement bien avec les gibiers, les fromages de caractère mais aussi avec nos plats régionaux comme le cassoulets...

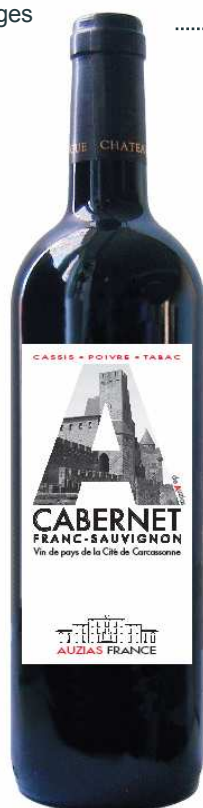
Service : 16 à 18 °C.

Garde : A boire d'ici 5 ans

Production : 5 000 bouteilles (750 ml)

Données analytiques :

- Degré alcoolique: 13.50 %
- Sucres résiduels: 2.70 g/l
- Acidité totale: 3.02 g/l
- pH: 3.92



TERROIR

Age moyen des vignes: 35 ans

Orientation: Nord-Sud

Altitude: 110 m

Climat:

Microclimat exceptionnel bénéficiant de la double influence : Océan Atlantique (vents d'ouest) / Mer Méditerranée (vents d'est)

Type de sol:

Coteaux argilo-calcaires recouvert de galets roulés.

Densité de plantation: 5000 pieds/ha

Rendement: 50 hl/ha

Itinéraire culturel:

Pratiques viticoles raisonnées - Vignes menées en Cordon de Royat - Enherbement un rang sur deux - Récolte mécanique

CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bordelaise Caractère verte

Bouchon : Liège 1+1 (44*24)

Capsule : Complex Alu

Carton : Le coffret cépage 6 bouteilles

LE COFFRET



VIN

Appellation : Vin de Pays de la Cité de Carcassonne

Assemblage : 100% Merlot

Vinification :

Égrappage total - Pas de foulage - Fermentation lente à basse température (22 à 24°C) - Remontages fréquents, de courte durée - Cuvaison courte (20 jours) afin d'obtenir le fruit et de n'extraire que les tanins bien mûrs - Fermentation malolactique.

Élevage :

Élevage en cuves inox sur lies fines pour obtenir gras et rondeur en bouche - Mise en bouteilles au château.

Dégustation :

Intense robe pourpre - Arômes puissants et complexes de fruits et d'épices, accompagnés de notes boisées - Attaque franche et ample avec une bonne structure tannique et une sensation veloutée en bouche. Ce vin est une belle expression du cépage Merlot dans le languedoc.

Accords culinaires :

Ce vin accompagne parfaitement les plats à base de volailles, gibiers et de viandes rouges.

Service : 16 à 18 °C.

Garde : A boire d'ici 5 ans

Production : 5 000 bouteilles (750 ml)

Données analytiques :

- Degré alcoolique: 14.50 %
- Sucres résiduels: 2.60 g/l
- Acidité totale: 3.05 g/l
- pH: 3.84



TERROIR

Age moyen des vignes: 35 ans

Orientation: Nord-Sud

Altitude: 110 m

Climat:

Microclimat exceptionnel bénéficiant de la double influence : Océan Atlantique (vents d'ouest) / Mer Méditerranée (vents d'est)

Type de sol:

Coteaux argilo-calcaires recouvert de galets roulés.

Densité de plantation: 5000 pieds/ha

Rendement: 50 hl/ha

Itinéraire culturel:

Pratiques viticoles raisonnées - Vignes menées en Cordon de Royat - Enherbement un rang sur deux - Récolte mécanique

CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bordelaise Caractère verte

Bouchon : Liège 1+1 (44*24)

Capsule : Complex Alu

Carton : Le coffret cépage 6 bouteilles

LE COFFRET



VIN

Appellation : Vin de Pays de la Cité de Carcassonne

Assemblage : 100% Grenache

Vinification :

Égrappage total - Pas de foulage - Fermentation lente à basse température (22 à 24°C) - Remontages fréquents, de courte durée - Cuvaison courte (20 jours) afin d'obtenir le fruit et de n'extraire que les tanins bien mûrs - Fermentation malolactique.

Élevage :

Élevage en cuves inox sur lies fines pour obtenir gras et rondeur en bouche - Mise en bouteilles au château.

Dégustation :

Couleur rouge profond aux reflets violets – Intensité aromatique impressionnante, notes de fraise, framboise et parfum de réglisse – Grand volume en bouche, tanins bien enrobés par le fruit, complexité et longueur en bouche remarquable.

Accords culinaires :

Accompagne parfaitement les viandes en sauce, les gibiers, l'agneau et les plats régionaux. Peut également être apprécié avec les fromages de chèvre et les desserts à base de chocolat.

Service : 16 à 18 °C.

Garde : A boire d'ici 5 ans

Production : 5 000 bouteilles (750 ml)

Données analytiques :

- Degré alcoolique: 14.00 %
- Sucres résiduels: 4.60 g/l
- Acidité totale: 3.09 g/l
- pH: 3.82



TERROIR

Age moyen des vignes: 35 ans

Orientation: Nord-Sud

Altitude: 110 m

Climat:

Microclimat exceptionnel bénéficiant de la double influence : Océan Atlantique (vents d'ouest) / Mer Méditerranée (vents d'est)

Type de sol:

Coteaux argilo-calcaires recouvert de galets roulés.

Densité de plantation: 5000 pieds/ha

Rendement: 50 hl/ha

Itinéraire culturel:

Pratiques viticoles raisonnées - Vignes menées en Cordon de Royat - Enherbement un rang sur deux - Récolte mécanique

CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bordelaise Caractère verte

Bouchon : Liège 1+1 (44*24)

Capsule : Complex Alu

Carton : Le coffret cépage 6 bouteilles

LE COFFRET



VIN

Appellation : Vin de Pays de la Cité de Carcassonne

Assemblage : 100% Syrah

Vinification :

Égrappage total - Pas de foulage - Fermentation lente à basse température (22 à 24°C) - Remontages fréquents, de courte durée - Cuvaison courte (20 jours) afin d'obtenir le fruit et de n'extraire que les tanins bien mûrs - Fermentation malolactique.

Élevage :

Élevage en cuves inox sur lies fines pour obtenir gras et rondeur en bouche - Mise en bouteilles au château.

Dégustation :

Robe rubis intense - Nez intense et fruité aux notes de myrtille, d'épices et aux nuances de violettes - Attaque franche, bouche puissante, ronde et bien équilibrée. Finale longue, sur des tanins fondus.

Accords culinaires :

Idéal avec des barbecues, des viandes blanches grillées, des spécialités à base de porc ou des salades estivales. Accompagne également très bien les plats exotiques, un peu épicés.

Service : 16 à 18 °C.

Garde : A boire d'ici 5 ans

Production : 5 000 bouteilles (750 ml)

Données analytiques :

- Degré alcoolique: 14.00 %
- Sucres résiduels: 2.30 g/l
- Acidité totale: 3.32 g/l
- pH: 3.71



TERROIR

Age moyen des vignes: 35 ans

Orientation: Nord-Sud

Altitude: 110 m

Climat:

Microclimat exceptionnel bénéficiant de la double influence : Océan Atlantique (vents d'ouest) / Mer Méditerranée (vents d'est)

Type de sol:

Coteaux argilo-calcaires recouvert de galets roulés.

Densité de plantation: 5000 pieds/ha

Rendement: 50 hl/ha

Itinéraire culturel:

Pratiques viticoles raisonnées - Vignes menées en Cordon de Royat - Enherbement un rang sur deux - Récolte mécanique

CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bordelaise Caractère verte

Bouchon : Liège 1+1 (44*24)

Capsule : Complex Alu

Carton : Le coffret cépage 6 bouteilles

LE COFFRET



VIN

Appellation : Vin de Pays de la Cité de Carcassonne

Assemblage : 100% Cinsault

Vinification :

Pressurage direct - Débourage statique à froid pendant 2 jours - Fermentation lente à basse température (environ 15°C) pour préserver le fruit - 2 remontages - Pas de fermentation malolactique

Élevage :

Élevage en cuves inox sur lies fines - Mise en bouteilles au château.

Dégustation :

Magnifique robe pétale de rose - Nez léger et floral avec des notes de litchis – Attaque franche, bouche très rafraîchissante avec une très longue fin de bouche.

Accords culinaires :

Peut être apprécié en hiver comme en été en raison de sa longue conservation – Idéal avec des barbecues, des viandes blanches grillées (poulet - porc), des charcuteries ou des salades composées.

Service : 10 à 12 °C.

Garde : A boire d'ici 2 ans

Production : 5 000 bouteilles (750 ml)

Données analytiques :

- Degré alcoolique: 13.00 %
- Sucres résiduels: 1.40 g/l
- Acidité totale: 3.65 g/l
- pH: 3.33



TERROIR

Age moyen des vignes: 35 ans

Orientation: Nord-Sud

Altitude: 110 m

Climat:

Microclimat exceptionnel bénéficiant de la double influence : Océan Atlantique (vents d'ouest) / Mer Méditerranée (vents d'est)

Type de sol:

Coteaux argilo-calcaires recouvert de galets roulés.

Densité de plantation: 5000 pieds/ha

Rendement: 50 hl/ha

Itinéraire culturel:

Pratiques viticoles raisonnées - Vignes menées en Cordon de Royat - Enherbement un rang sur deux - Récolte mécanique

CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bordelaise Caractère blanche

Bouchon : Liège 1+1 (44*24)

Capsule : Complex Alu

Carton : Le coffret cépage 6 bouteilles

LE COFFRET



VIN

Appellation : Vin de Pays de la Cité de Carcassonne

Assemblage : 100% Muscat petit grain

Vinification :

Pressurage direct sans rebêchage - Débourageage statique à froid pendant 2 jours - Fermentation lente à basse température (environ 15°C) pour préserver le fruit - 2 remontages - Pas de fermentation malolactique

Élevage :

Élevage en cuves inox sur lies fines - Mise en bouteilles au château.

Dégustation :

Robe jaune pâle, limpide et brillante, avec des reflets vifs – Nez très intense et très frais avec une belle complexité aromatique (notes de fleur d'oranger, litchi, citron) – Bouche vive, ample et grasse avec une grande persistance.

Accords culinaires :

Ce vin est à déguster très frais à l'apéritif ou sur des fruits de mer, des poissons mais aussi pour accompagner des plats méditerranéens et des légumes en sauce.

Service : 10 à 12 °C.

Garde : A boire d'ici 2 ans

Production : 5 000 bouteilles (750 ml)

Données analytiques :

- Degré alcoolique: 12.50 %
- Sucres résiduels: 0.30 g/l
- Acidité totale: 3.22 g/l
- pH: 3.40



TERROIR

Age moyen des vignes: 35 ans

Orientation: Nord-Sud

Altitude: 110 m

Climat:

Microclimat exceptionnel bénéficiant de la double influence : Océan Atlantique (vents d'ouest) / Mer Méditerranée (vents d'est)

Type de sol:

Coteaux argilo-calcaires recouvert de galets roulés.

Densité de plantation: 5000 pieds/ha

Rendement: 50 hl/ha

Itinéraire culturel:

Pratiques viticoles raisonnées - Vignes menées en Cordon de Royat - Enherbement un rang sur deux - Récolte mécanique

CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bordelaise Caractère blanche

Bouchon : Liège 1+1 (44*24)

Capsule : Complex Alu

Carton : Le coffret cépage 6 bouteilles

LE COFFRET

