

## **Huguet de Caraman** AOC Côtes du Roussillon Villages Caramany

### **Cépages :**



Carignan Noir et Syrah.

### **Vigne et vinification :**



Culture raisonnée de la vigne (non certifiée).

Rendement moyen 25 hl/ha

Récolte manuelle.

Macération carbonique pour le Carignan Noir. La Syrah et le Grenache noir sont vinifiés en macération traditionnelle.

Elevage de 12 mois en fûts de chêne neufs.

### **Dégustation :**



Robe d'un rouge grenat profond, reflets tuilés.

Très belle complexité au nez partagée entre le fruit très mûr (griotte), la réglisse, les notes vanillées et toastées et un parfum de truffe d'une très grande finesse.

Le volume et le soyeux des tanins dominant l'équilibre en bouche où l'on retrouve les notes toastées.

Bon potentiel de garde !

### **Accords Mets-Vin :**



Idéal sur un magret de canard ou un confit, une poêlée de cèpes ou plus exceptionnellement un risotto aux truffes.

### **Garde et Température de service :**



A déguster entre 6 et 8 ans, 16° à 18°C.

