



Presbytère de Caramany AOC Côtes du Roussillon Villages Caramany

Cépages :



Carignan Noir, Syrah et Grenache Noir.

Vigne et vinification :



Culture raisonnée de la vigne (non certifiée).

Rendement moyen 30 hl/ha

Récolte manuelle.

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

Elevage en cuve béton.

Dégustation :



Robe rouge grenat.

Nez intense offrant une dominante de violette .

Bouche fraîche et élégante, complétée par des notes de petits fruits rouges frais et d'épices douces.

Accords Mets-Vin :



A déguster sur un jambon de montagne, des côtelettes de porc aux herbes fraîches, tomates farcies ou des champignons à la crème.

Garde et Température de service :



A déguster entre 5 et 8 ans, 16° à 18°C.