



Y de Caramany

AOC Côtes du Roussillon Villages Caramany

Cépages :



Carignan Noir et Syrah.

Vigne et vinification :



Culture raisonnée de la vigne (non certifiée).
Rendement moyen 15 hl/ha
Récolte manuelle des raisins à maturité optimale.
Vinification intégrale en barriques neuves.
Elevage de 12 mois en fûts de chêne neufs.

Dégustation :



Belle robe très soutenue d'un rouge profond.
Très belle complexité au nez partagée entre le fruit mûr, et les notes boisées d'une très grande finesse.
Vin élégant et équilibré aux tanins soyeux, très belle longueur en bouche, grande puissance aromatique
Très bon potentiel de garde !

Accords Mets-Vin :



Idéal sur des gibiers, des viandes rouges grillées.

Garde et Température de service :



A déguster entre 10 et 15 ans, 16° à 18°C.