

DOMAINE DE CANTALAUZE

Primum Vinum, Rouge, 2020

AOP Minervois



VIGNOBLE 6km de Carcassonne, Languedoc, sud de la France

TERROIR Parcelle argilo calcaire sur les bords d'Aude et du Canal du Midi

VITICULTURE HVE-3, mis en bouteille au domaine

Les Pyrénées au sud, la Montagne Noire au nord, voilà l'emplacement privilégié du Domaine de Cantalauze. Idéalement situé dans ce couloir où les excès du climat méditerranéen sont tempérés par la douceur océanique nous bénéficions de journées chaudes et ensoleillées, d'un vent quasi continu et de nuits fraîches et tout cela contribue au caractère de nos vins!

LE VIN

Primum Vinum est, comme son nom l'indique, mon premier vin. Premier vin d'une aventure commencée en 2015. Ce vin représente pour moi l'amitié et la découverte. Ce "vin de copain", comme on a l'habitude de dire ici, est un assemblage des trois cépages qui caractérisent le plus mon domaine. La garrigue est au centre de la dégustation avec un nez de thym et d'herbes séchées, puis la griotte et le cassis viennent nous caresser le palais. Ce vin est tout en finesse, en délicatesse avec une sensation velouté en bouche et une finale épicée et équilibré.

VINIFICATION

Nos raisins sont choisis avec attention à pleine maturité sur un petit coteau en bordure du canal du midi. Puis fermentés à basse température dans des cuves en inox avant l'assemblage et l'embouteillage.

Vendanges Manuelles

CÉPAGE

Syrah 50%, Grenache 40%, Carignan 10%

T° DE SERVICE

±15°C

ACCORD METS ET VINS

La syrah, le grenache, et le carignan sont les cépages par excellence des vins pour les chairs rouges (du boeuf à l'agneau, mais aussi pour du thon). Très apprécié lors d'un apéritif ou encore pour un barbecue, Primum Vinum saura contenter l'ensemble de votre famille et de vos convives.

