

DOMAINE DE CANTALAUZE



Primum Vinum, Rouge, 2022

AOP Minervois, Languedoc-Roussillon, France

Le sud dans une bouteille de 75 cl !!

Entre amis ou en famille Primum Vinum saura être de toutes les occasions

PRÉSENTATION

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.

SITUATION

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 !

TERROIR

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

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

CÉPAGES

Grenache noir 50%, Syrah 30%, Carignan 20%

13.5 % VOL.

OGM: aucun

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf.

SERVICE

À servir à une température de plus ou moins 15°C.

ACCORDS GOURMANDS

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.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Argent

Concours Général Agricole Paris Médaille d'argent

