



TERRES DU MIDI
Indication Géographique Protégée



DOMAINE DE CANTALAUZE

2022 **Matières** DE CANTALAUZE

“*Matières Rouge, c'est avant tout un récipient de vinification unique, une matière distincte. Pour nos vins rouges, j'ai opté pour une amphore de 15hl en cocchiopesto, où le Grenache Noir et le Carignan Blanc subissent leur processus de vinification*”



Grenache noir 95%, carignan blanc 5%



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



Vinification en amphore cocchiopesto et élevage sur lies fines pendant 6 mois



Un fruit explosif avec une jolie matière et de la complexité. Les tanins sont très fin et très soyeux.



Avec ses tanins intenses et ses riches saveurs de fruits rouges sublimées par d'impressionnantes couches d'acidité, ce vin a du caractère, en particulier en finale, et s'accorde à merveille avec des plats épicés tels qu'un curry jaune de crevettes.



Grâce à l'élevage en amphore ce vin est déjà prêt à boire. Le potentiel de garde est de 5 à 8 ans.



14.5% vol



Thomas Zanones