

# CHÂTEAU DE CAUNETTES

## AOP LANGUEDOC



### LABEL

Certification « Haute Valeur Environnementale Niveau 3 ».



### CEPAGES

60 % Grenache, 20 % Cinsault, 20% Syrah



### TERROIR

Vignoble installé au plus haut de nos vignes sur la Montagne Noire, entre 250 et 380 m d'altitude, sur des terroirs calcaires exposés au sud. Ces conditions permettent une maturation particulièrement adaptée des cépages méditerranéens.



### VINIFICATION

Pressurage direct réalisé à la pointe du jour, débordage statique. Fermentation à 17° suivie d'un battonage de 2 mois.



### DEGUSTATION

Robe rose pâle. Au nez, notes de fruits rouges, d'épices. En bouche, richesse, rondeur et profondeur, avec des notes de fruits rouges (framboise et groseille). La finale est salivante et persistante.



### TEMPERATURE DE SERVICE

12-14°C



### ACCORDS

Saumon et agrumes confits



DOMAINE FAMILIAL

