

Domaine de l'Edre - Carrément Mourvèdre 2017 - IGP Côtes Catalanes



Cuvée
Carrément Mourvèdre
Appellation
IGP Côtes Catalanes
Millésime
2017

[Commandez en ligne](#)

C'est en 2002 que tout commence : **Jacques Castany** travaille dans les transports et **Pascal Dieunidou** dans l'informatique. Le garage se transforme en cave et l'aventure démarre par passion et pour faire les vins qu'ils aiment, des vins puissants, équilibrés et sur le fruit.

C'est avec de petits rendements, des sélections parcellaires, des vendanges en comportes, un tri sévère à la vigne et à la cave que les 3 vins du domaine sont exportés dans 12 pays et ont reçus de nombreuses récompenses dont un 94 et un 95/100 Parker (octobre 2007 / Novembre 2009) les plaçant dans les tous meilleurs du Languedoc - Roussillon.

Terroir

Argilo Calcaire

Cépages

100 % Mourvèdre.

Vinification

Vendange manuelle, égrappée et non foulée. Fermentation à T° contrôlée de 25 jours avec remontage et pigeage quotidien. Pas de levurage.

Dégustation

Robe grenat soutenu. Nez très expressif de cerise noire et de mûre. Bouche très dynamique où l'on retrouve des arômes de fruits noirs portés par un ensemble frais et bien équilibré.

Consommation

Dès l'apéritif pour lui même, il sera à son aise sur une épaule d'agneau confite ou un onglet à l'échalotte.

Elevage

Un an de cuve inox.

Mot du caviste

Beaucoup de plaisir avec ce joli flacon, à partager...

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/1243>