

## Chapoutier - Occultum Lapidem 2007 - AOC Côtes du Roussillon Villages Latour de France



**Cuvée**  
Occultum Lapidem  
**Appellation**  
Côtes du Roussillon Villages Latour de France  
**Millésime**  
2007

[Commandez en ligne](#)

### Terroir

Les parcelles se situent sur les Côteaux de la haute Vallée de l'Agly. Gneiss et schiste du Dévonien.

### Cépages

Syrah, Grenache, Carignan

### Vinification

La vendange est manuelle, 100 % égrappée. L'extraction se fait uniquement par pigeage. Et la macération dure 2 à 4 semaines.

### Dégustation

Couleur profonde de rouge grenat. Nez de fruits rouge très mûrs, des notes d'épices et de garrigue. En bouche, les arômes de café et de réglisse dominant. Le vin est très concentré, chaleureux avec une finale riche en tanins.

### Consommation

Viandes rouges grillées et plats en sauce.

### Elevage

50 % en barrique et 50 % en cuve

### Distinctions

Wine Advocate # 183 - 93/100

### Mot du caviste

Vin pouvant se garder entre 5 et 6 ans.



Elevage en  
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/247>