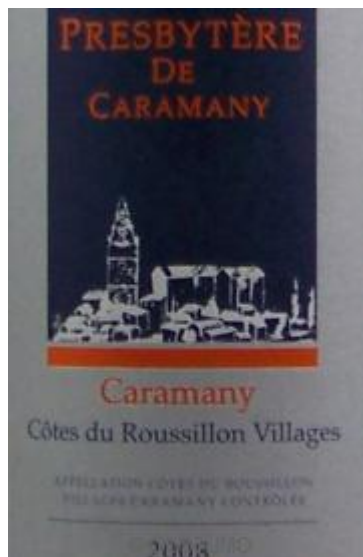


SCV Caramany Cuvée du Presbytère - AOC Côtes du Roussillon Villages Caramany 2010



Cuvée
Presbytère
Appellation
Côtes du Roussillon Villages Caramany
Millésime
2010

[Commandez en ligne](#)

La cave de **Caramany** a été construite en 1929 après la crise du Phylloxera. Les Vignerons de l'époque se sont regroupés afin d'être plus fort économiquement et afin de mettre en commun tout le potentiel du terroir de **Caramany**.

Dans les années 1960, les vignerons, sous l'influence de Jean Rièrre oenologue de la cave, ont mis en place la vinification par macération carbonique en raisin entier.

Ce procédé typique au vin de **Caramany**, est depuis **1977** avec la création de l'appellation "Côtes du Roussillon Villages CARAMANY", obligatoire pour les raisins de Carignan.

Aujourd'hui, la cave est riche de 80 vignerons dont une vingtaine vivent principalement du travail de leurs vignes.

Terroir
Gneiss et arènes granitiques. Issue d'une sélection de parcelles à petits rendements voisins de 35 Hl/Ha

Cépages
Carignan 40 %, Syrah 45 %, Grenache Noir 15 %

Vinification
Vendanges manuelles. Macération carbonique pour le carignan et 70 % de la syrah. Le reste de la syrah et le grenache noir sont vinifiés en macération traditionnelle.

Dégustation
La robe est d'un rouge grenat profond aux reflets violines. Le nez présent et frais exprime des notes à dominante violette. La bouche est fraîche et élégante, complétée par des notes de petits fruits rouges frais et d'épices douces.

Consommation
Charcuterie Catalane, Jambon de Montagne, Entrecôte Grillée.

Elevage
En cuve jusqu'à sa mise en bouteille

Mot du caviste
Caramany, terroir de renom où la typicité géologique de cette zone apporte de la fraîcheur et une jolie matière dans ces vins.

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/647>