

SCV Embres Castelmaure - La Vérité 2009- AOC Corbières



Cuvée
La Vérité
Appellation
Languedoc
Millésime
2009

[Commandez en ligne](#)

Castelmaure, frontera du Sud du temps où s'achevait ici le Royaume de France, c'est aussi ce que signifient les murs déchiquetés de la forteresse d'Aguilar toute proche ? elle a depuis été promue « château cathare » ? et les chicots de pierre de l'ancien château à l'abri duquel, s'établit vers 1070, le village de Castelmaure.

Dans les années 80, sous la houlette de **Patrick de Marien**, le président, et de **Bernard Pueyo**, le directeur, les 70 adhérents de la vieille coopé du village ont d'abord commencé à s'interroger sur leurs vignes : quels terroirs ? Quels cépages ? Enfin, pour plus de rigueur, l'ensemble des parcelles ? 760 environ ? a été inspecté et répertorié. Du coup, à **Castelmaure**, chaque parcelle est connue, suivie de façon individuelle par un technicien qui se consacre à plein temps à cette tâche. Dans le souci permanent du respect de l'environnement et de la santé du consommateur, tous les raisins sont vendangés à la main, en petites comportes afin de préserver au mieux le fruit et ses arômes. La machine, à vendanger, monstre cyclopéen n'a pas sa place dans la Vallée du Paradis.

Côté Cave, l'équipe n'a pas hésité à s'entourer d'oenologues de renom, tels que Dominique Laurent, Michel Tardieu ou Marc Dubernet, avec un seul objectif : faire vivre cette terre précieuse au fond de chaque verre, de chaque bouteille griffée **Castelmaure**.

Terroir

½ Schistes, ½ Calcaires

Cépages

Grenache Noir 80%, Carignan 10%, Cinsault 10%

Vinification

Grenache Noir et Cinsault égrappés, macération préfermentaire à froid. Carignan macération carbonique pressurage pneumatique et fin de fermentation à 20°

Dégustation

Robe cerise vive et brillante. Bouquet explosif, intense, de fruits frais, au plus près du raisin, et des fruits rouges. Bouche ample, généreuse, fraîche, bâtie autour d'une explosion permanente de fruits rouges, agrémentée de quelques notes d'agrumes

Consommation

Vin de comptoir idéal pour les apéritifs accompagnés de quelques tapas

Elevage

2 soutirages, élevage en cuve, pas de collage, légère filtration

Mot du caviste

Vin jeune destiné à être bu sur le fruit, sûrement très agréable dans un ou deux ans mais il n'en restera plus

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/831>