

LYS DE CASTELLUM

IGP Cité de Carcassonne



Héritage



Présentation

Lys de Castellum symbolise la royauté au Moyen-Age, et évoque la majestuosité de la Cité de Carcassonne classée au patrimoine mondial de l'Humanité par l'UNESCO qui rayonne sur les hauteurs de la Vallée entre la montagne noire et les Pyrénées. Les vignes de cette cuvée sont cultivées en Agriculture Biologique, une culture respectueuse de son environnement qui révèle des vins intensément fruités.



Vinification & élevage

Le travail commence au vignoble par un travail minutieux afin d'obtenir un feuillage sain, frais et dense. Les raisins doivent avoir un niveau de maturité optimal. Une sélection parcellaire est effectuée et la récolte est manuelle avec un égrappage et tri des baies. La vinification est traditionnelle. Les raisins sont égrappés puis une longue cuvaison est entamée, avec une température de 26°C dans des cuves thermorégulées, permettant de favoriser l'expression du fruit. Le pressurage intervient en prenant soin de séparer les presses, puis les vins sont soutirés dans le but d'éliminer les lies les plus grossières avant la fermentation malolactique. A la suite de cette dernière les vins sont à nouveau soutirés puis élevés en fûts de chêne Français pendant 12 mois.



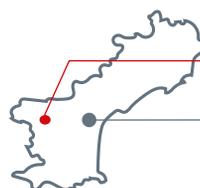
Notes de dégustation

La robe est de couleur rubis intense et profonde. Le nez, révèle une intensité aromatique puissante avec des arômes de baies noires et de cassis, accompagnés de notes légèrement épicées. En bouche, le vin est structuré avec des tanins souples, avec une finale délicate.



Encépagement

Cabernet Sauvignon



IGP Cité de Carcassonne

Narbonne

Idéal à 16°C avec viandes grillées, volailles ou ragoûts.



GÉRARD BERTRAND