

## GOURMANDISE 2000

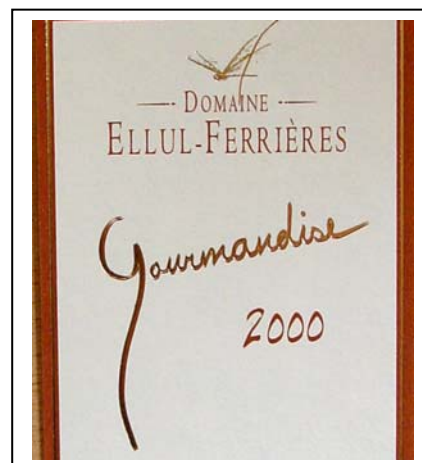
Vin de Pays d'Oc doux

*Un Vin d'exception à Castries*

Ce vin exceptionnel et rare est né un dimanche matin de la fin du mois d'octobre, à l'occasion d'une petite fête automnale entre amis. Nous avons sélectionné et réservé pour eux quelques rangées de vignes de vieux grenache noir implantées en coteaux plein sud sur un sol de galets roulés.

A cette époque, les grains, passerillés, profitent des derniers rayons du soleil et développent une concentration intense d'arômes de fruits surmûris. Compte tenu de cette concentration sur souche, nous obtenons un rendement particulièrement faible.

Les grappes ont été cueillies à la main, triées et récoltées avec le plus grand soin. Les opérations de vinification ont également été manuelles et traditionnelles, et nous avons bénéficié de l'assistance et du talent de notre Conseil Œnologue Jean Natoli (Laboratoire Oenoconseil).



Ce vin a ensuite fait l'objet d'un élevage de 14 mois en cave, avant mise en bouteille.

Il s'agit à l'évidence d'un vin tout à fait original, naturellement doux, d'un grand équilibre et d'une richesse aromatique intense. C'est l'un des rares vins de ce type connu dans la région, et le premier vin de Pays d'Oc doux en rouge.

Cette cuvée « Gourmandise », produite en quantité très limitée a déjà séduit nombre de connaisseurs.

### Commentaire de dégustation :

Belle robe rouge profonde, brillante et limpide, aux reflets noirs. Nez élégant tout en finesse d'une grande complexité aromatique mêlant fruits rouges confiturés (fraise, groseille, griotte) à des notes florales de feuilles de cassis et un soupçon de café grillé.

La bouche est ample et douce où l'on retrouve cette complexité florale et fruitée associées à une épice douce (cannelle) sur une finale d'amandes grillées chocolatée.

**Conseils de dégustation** : nous vous conseillons de le déguster à une température de 14 à 16 °C. Il s'accordera parfaitement avec du foie gras, des fromages puissants comme le roquefort ainsi qu'avec des desserts au chocolat et des chocolats.

*NB : les informations ci-dessus sont données à titre indicatif. Commentaire de dégustation subjectif issu de la perception personnelle du Dégustateur au moment de la dégustation. Le vin évolue dans le temps, ses caractéristiques également.*