



LE TROU DE L'ERMITE 2022

Château de Caraguilhes

BOUTENAC

Sols argilo-calcaire, galets roulés sur molasses du miocène typique de Boutenac

Localisation Terroir de Boutenac, Saint Laurent de la Cabrerisse

Culture Biodynamie

Certifications Ecocert, Biodyvin, Demeter

Cépages 50% Carignan, 20% Grenache, 30% Syrah.

Elevé 6 mois sous bois (barriques et demi-muids) pour 50% du volume

Dégustation

Nez dense, menthol, fruit noir plein de fraîcheur. Notes profondes de mûres et de framboise. Avec aération, le vin dévoile un autre éventail d'arômes propres à notre garrigue: romarin, thym.

Bouche Attaque ronde et suave, soulignée par les arômes de baies noires et des notes de tapenade noire.

La fraîcheur en milieu de bouche apporte une réelle personnalité au vin.

Le millésime 2022 révèle un réel dynamisme, frais et riche de fruit.

Conseil de service

- Peut se boire aujourd'hui, potentiel aisé de 4/6 ans
- A décanter 1 heure avant dégustation
- Servir autour de 15°C

Accords mets et vin

Agneau cathare, côte de bœuf, caille en sauce à la truffe, canard à la broche et au thym



Château de Caraguilhes
11220 St Laurent de la Cabrerisse, France
Tel: +33 4 68 27 88 99
E: chateau@caraguilhes.fr