

CHATEAU DE LA SOUJEOLE ROUGE

Malepère Merlot Cabernet Franc



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD



DESCRIPTION

Le Château de La Soujeole est situé sur le terroir de l'Appellation Malepère délimitée à l'Ouest par Castelnaudary, à l'Est par Carcassonne et au Sud par Limoux. Il bénéficie d'un climat méditerranéen avec de fortes influences océaniques humides provenant de l'Ouest, procurant à ce terroir une entité écologique exceptionnelle, bien connue des botanistes où se mêlent plantes et arbustes, essences variées, méditerranéennes et océaniques.

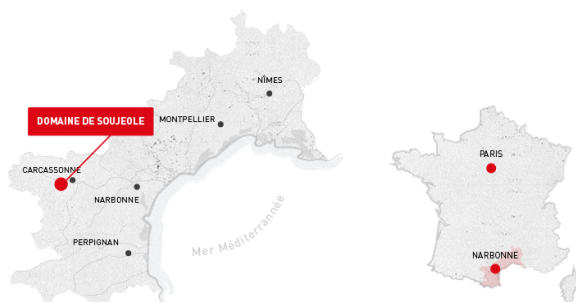
VINIFICATION ET ELEVAGE

Les vendanges sont essentiellement manuelles avec un tri effectué à la parcelle et au chai. Les raisins sont égrappés puis encuvés pour être vinifiés en macération traditionnelle.

Les cuvaisons sont de l'ordre d'une vingtaine de jours avec une maîtrise précise des températures.

Chaque cépage et chaque parcelle sont vinifiés séparément afin de garder intègre le potentiel de chaque terroir avant assemblage.

Après fermentation malolactique en cuve, les vins sont assemblés pour être élevés en barriques pour une période de 8 à 12 mois.



NOTES DE DEGUSTATION

La robe est rubis profonde.

Le nez présente des arômes de moka et de cachou avec des notes de fruit mûr, d'épices, de réglisse et des notes compostées de fruit confit.

En bouche c'est un vin chaleureux à la structure serrée et dynamique.

** ACCORD MET ET VIN **

A déguster sur une pièce de viande grillée ou fromage affiné.