|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | [http://www.castelmaure.com/images/petitcastelmaure2010.jpg](http://www.castelmaure.com/corbieres.htm) |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | Ce n'est pas pour rien que nous avons dessiné sur sa bouteille la carte de notre village; la gamme des "petits" corbières se veut le reflet le plus simple et le plus exact du terroir, de ce que pourraient d'être d'excellents corbières accessibles au plus grand nombre, fruités, francs et sincères, généreux mais sans lourdeur. Ce rouge 2010 se drape d'une robe incarnat, intense et lumineuse. Croquant comme les grains de raisin au matin des vendanges, il nous régale de ses arômes de fruits mûrs, de fraise et de cassis. Un jus plein et tendre.  Il ne faut pas oublier non plus de goûter la Vieille Réserve, un vin plus évolué, idéal à table, les frétillants blanc paysan et rosé agricole ainsi que Le Cubi AOP de 5 ou 10 litres.   * **Couleur :** rouge * **Cépages :** carignan 50%, grenache noir 30%, syrah 15%, Cinsaut 5% * **Sol :** ½ schistes, ½ calcaires * **Vinification :** grenache noir égrappé, autres cépages macération carbonique, pressurage pneumatique et fins de fermentation à 25°. * **Traitements :** 2 soutirages, collage, filtration. * **Conservation :** vin à boire jeune à conserver 2 à 4 ans. * **Habillage :** bordelaise tradition feuille morte, bouchon naturel, carton de 6 bouteilles personnalisé. * **Température et Alliance :** 16° - cassoulet de Castelnaudary, quasi de veau aux cèpes de schistes, bœuf grillé… * **Couleur :** rosé * **Cépages :** syrah 50%, grenache 40%, cinsault 10% * **Sol :** ½ schistes, ½ calcaires * **Vinification :** macération pelliculaire, sélection des jus de presse, débourbage par le froid, vinification entre 15 et 17° * **Dégustation :** étonnante et belle couleur rose pâle, arômes tendres de fruits des bois, bouche aimable et désaltérante, idéal pour les soifs d'été. * **Température et Alliance :** 8° - parfait sur une sardinade de Port-la-Nouvelle ou sur des chipirons. |  |  |  |  |