

Cave de Castelmaure "Le Jardin du Paradis", l'esprit du vent 2013. En quelques mots, on vous décrit cette cuvée : la robe est cerise vive et brillante. Un bouquet explosif, intense de fruits frais, au plus près du raisin et de ses fruits rouges. La bouche est ample et généreuse, fraîche, bâtie autour d'une explosion permanente de fruits rouges, agrémentée de quelques notes d'agrumes.

à servir entre 14-16°c.

un vin jeune destiné à être bu sur le fruit, sûrement très agréable dans un ou deux ans mais il n'en restera plus.

le parfait vin de comptoir, idéal pour des apéritifs accompagnés de quelques tapas occitans.

épage : 80% de Grenache, 10% de Carignan et 10% de Cinsault.

Terroir : 1/2 Schistes, 1/2 Calcaires

Viticulture : dans le respect du terroir et du raisin.

Vendange : avec beaucoup d'amour.

Vinification : Grenache Noir, Cinsault, égrappés, macération préfermentaire à froid, Carignan macération carbonique pressurage pneumatique et fin de fermentation à 20°.Suivi de deux soutirages.

Elevage : exclusivement en cuve, pas de collage et une légère filtration.