

**Ce vin est un symbole, le symbole du renouveau, d'un Languedoc décomplexé qui n'hésite pas à se lancer des défis, à se donner les moyens de réaliser ses rêves. Née au milieu des années 90, la Cuvée n°3 symbolise bien cette vocation de Castelmaure à fédérer les énergies, les envies. Écolo mais moderne, La Cuvée N° 3 Castelmaure est le premier vin à avoir profité, durant son élevage, du cooling, une méthode de climatisation naturelle, révolutionnaire, qui en a fait une fraîche enfant d’aujourd’hui.**

**Terroir : ½ schistes, ½ calcaires**

**Cépages : carignan 25%, grenache noir 35%, syrah 40%**

**Vinification : macération préfermentaire à froid, vinification courte à basse température. Elevage en barriques 14 mois sur lies, mis en bouteille sans collage ni filtration.  
*Conservation : vin déjà élevé, peut se consommer en l’état ou supporter un vieillissement de 7 à 10 ans.***

**Dégustation : nez marqué par l'élévage avec essentiellement de la réglisse et du zan. Avec l'aération, se développent des aromes de café, de fruit noir (cassis) et floraux (violette discréte). En bouche, attaque franche avec une certaine fraicheur, les tanins sont fondus et la longueur moyenne. On retrouve des fruits noirs (cassis et mure), de la réglisse, du café, et une finale sur le thym.**

***Conseils des Vignerons : Servir à 16° - décanter avec aération 4 heures avant le service, pourquoi pas sur un vrai lièvre à la royale…***