



Castelmaure La Pompadour AOP Corbières Rouge

Code : CAST_CAPD0_01893

Type : cuvee

CUVÉE > GENERAL

CARACTERISTIQUES

Nom de cuvée	Castelmaure La Pompadour AOP Corbières Rouge
Cépages	Carignan Grenache Syrah
Désignation Cuvée (libre)	La Pompadour
Présentation cuvée (courte)	La Pompadour, c'est le plus accessible de nos grands vins. Un hommage aussi à la famille des Pompadour qui réigna ici, avant qu'une courtisane ne fasse la pluie et le beau temps à Versailles.
Présentation cuvée (longue)	La Pompadour, c'est le plus accessible de nos grands vins. Un hommage aussi à la famille des Pompadour qui réigna ici, bien avant qu'une courtisane ne fasse la pluie et le beau temps à Versailles. Ainsi avons-nous rêvé d'un vin de marquise, délicatement corseté...
Sucrosité	Sec
Type	Tranquille
Code cuvée AWIM	29801

MARKETING

Characteristics	Partenariat historique avec Jeanjean. Marque premium en AOP Languedoc. Esprit familial. Le meilleur terroir des Corbières. Certification environnementale BUVICA (démarché HVE en cours).
-----------------	---

CUVÉE > TECHNIQUES

VINIFICATION

Description de l'assemblage (courte)	Carignan 50%, Grenache noir 20%, Syrah 30%
Description de la vinification (courte)	Grenache noir égrappé, autres cépages macération carbonique, pressurage pneumatique et fins de fermentation à 25°. 2 soutirages, élevage en cuve puis en barriques bordelaises de 220 litres, mise en bouteille avec légère filtration.

CUVÉE > VIGNES

VIGNOBLE

Description du vignoble (courte)	Le plateau de Castelmaure se situe dans les Hautes-Corbières, à la frontière sud de l'ex Royaume de France, au cœur du pays Cathare.
Description du vignoble (longue)	Le Languedoc en avant, avec une connaissance inégalée des terroirs languedociens. Des partenariats de plus de 35 ans avec 28 domaines et 7 caves coopératives. Un sourcing sur 44 IGP et AOP du Languedoc.

SOL ET VENDANGES

Description du sol	Une structure géologique complexe combinant des sols arides, du schiste noir et du calcaire.
--------------------	--

CUVÉE > COMMERCE

VENTES

Canal de distribution	Local
Placement produit	Cavistes chaînés

CUVÉE > OENOLOGIE

DEGUSTATION

Accord mets-vin (court)	18° - poulet fermier de la Piège, du Tarn ou du Lauragais sauté aux morilles, rougets vendangeurs, gigot d'agneau du Pays cathare au thym.
-------------------------	--