



Castelmaure Les Hauts de Castelmaure AOP Corbières Rouge

Code : CAST_CAHA0_01387

Type : cuvee

CUVÉE > GENERAL

CARACTERISTIQUES

Nom de cuvée	Castelmaure Les Hauts de Castelmaure AOP Corbières Rouge
Cépages	Carignan Grenache Noir Syrah
Désignation Cuvée (libre)	Les Hauts de Castelmaure
Présentation cuvée (courte)	Sur les pentes du cirque minéral de Embres, à mesure que nous prenons de la hauteur, les vignes profitent d'un sol de plus en plus schisteux qui façonne et donne la typicité à cette cuvée.
Présentation cuvée (longue)	Embres et Castelmaure, a pretty winegrower's village in Hautes-Corbières, is sheltered by two majestic crests, la Serre and la Sauveille. The latter, massive and hard to pass, was the former border between France and Aragon. As we gain height, the vines benefit from an increasingly schistose soil that shapes and gives the typicality to this cuvée. The vines of Carignan, Syrah and Grenache bloom there to give this silky cuvee.
Sucrosité	Sec
Type	Tranquille
Labels et certifications	HVE à partir du millésime 2021
Code cuvée AWIM	26507

NOTES

Vigneron	Cave de Embres et Castelmaure
----------	-------------------------------

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)	Grenache, Syrah, Carignan
--------------------------------------	---------------------------

Description de la vinification (courte)	Vendange manuelle, égrappée, vinification avec fermentation à froid. Macération carbonique du Carignan pour l'expression du fruit. Elevage en fût pendant 10 à 12 mois (fûts de 1, 2 et 3 vins). Ajout de lies dans les barriques et ouillage. Barriques sélectionnées auprès de 6 tonneliers bordelais et bourguignons.
Description de la vinification (longue)	Vendange manuelle, égrappée, vinification avec fermentation à froid. Macération carbonique du Carignan pour l'expression du fruit. Elevage en fût pendant 10 à 12 mois (fûts de 1, 2 et 3 vins). Ajout de lies dans les barriques et ouillage. Barriques sélec
Mise en bouteille	Mis en bouteille à la propriété

ELEVAGE

Description de l'élevage (courte)	12 mois en barrique
Durée de l'élevage (en mois)	11
Niveau d'élevage	Total
Type d'élevage	Barrique

CUVÉE > VIGNES

VIGNOBLE

Rendement (hl/ha)	30
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 coeur du pays Cathare.
Description du vignoble (longue)	Le plateau de Castelmaure se situe dans les Hautes-Corbières, à la frontière sud de l'ex Royaume de France, au coeur du pays Cathare. Embres-et-Castelmaure est un authentique village de vigneron où, depuis 1921, la cave élabore des cuvées de haute expre

SOL ET VENDANGES

Description du sol	Sol en pente composé de calcaires durs du Jurassique (puissance des vins), schistes noirs et schistes gris (finesse et minéralité des vins). Très venté et baigné de soleil.
Type de sol	Sol en pente composé de calcaires durs du Jurassique (puissance des vins), schistes noirs et schistes gris (finesse et minéralité des vins). Très venté et baigné de soleil.
Type de vendanges	Manuelle

CUVÉE > COMMERCE

VENTES

Canal de distribution	GD
Placement produit	Gastronomie

CUVÉE > ŒNOLOGIE

DEGUSTATION

Accord mets-vin (court)	Servir avec des viandes en sauce, du gibier, des fromages au lait cru affinés
Accord mets-vin (long)	Serve at about 17°C with meats in sauces. Perfect with wild boar casserole.
Note de dégustation (courte)	Nez de fruits rouges, évoquant la garrigue et les épices. Vin soyeux, chaleureux et long en bouche. Fines notes fruitées, nuances vanillées, tanins fondus

NOTES

Conseils de service	Servir à 16-18°C
Potentiel de garde	4 à 6 ans