

CHATEAU MOURVIELS

AOC CABARDES

10% Syrah, 20% Merlot, 30% Grenache, 40% Cabernet Sauvignon



Le vignoble de **Mourviels, 10ha**, est situé près de la célèbre cité de Carcassonne, sur des coteaux constitués de cailloux calcaires blancs et d'argiles marneuses, idéalement orientés au midi. C'est la seule AOC à pouvoir marier les cépages atlantiques (merlot/cabernet) et méditerranéens (grenache/syrah).

Vinification en petits contenants (40 Hls). **Pas d'intervention mécanique** après éraflage. **Pigeage manuel** pour une bonne extraction aromatique. Contrôle de température de fermentation à 24°. Cuvaison longue de 3 à 5 semaines, pressurage doux et **vieillessement minimum de un an en cuves** sur lies fines avec batonnage.

Belle robe rubis, limpide et profonde, légers reflets grenats.

Nez intense et complexe, typé, dominé par des arômes de fruits mûrs, cassis, framboise, mûre sauvage, auxquels viennent se mêler des notes de réglisse et d'épices.

L'attaque en **bouche**, franche, ample et généreuse est remarquablement équilibrée par une belle vivacité. Les tanins, très présents mais soyeux et d'une grande finesse, laissent une finale fruitée, réglissée et poivrée.

Ce **Cabardès** accompagnera à la perfection vos viandes blanches ou rouge, charcuterie, plats en sauce, fromages à pâte molle.

Température de service : 17° à 18°C

A carafier une heure avant le service

Longévité du vin : 3 à 4 ans

