



Corbières - Le Rouge - Les Fondamentaux - Castelmaure



Cépages :

- Grenache noir
- Syrah
- Carignan
- Cinsault



Vinification :

Vinification: macération préfermentaire à froid, vinification courte à basse température..
Elevage en barriques 14 mois sur lies, mis en bouteille sans collage ni filtrations.



Dégustation :

La cave de Castelmaure a rebaptisé ses vins plaisirs anciennement Rouge Vigneron Agricole : Les Fondamentaux Les Fondamentaux, C'est un retour aux sources de Castelmaure, des vins sur le fruit, intenses et gourmands. Cette gamme non passée en fûts respecte la tradition de Castelmaure, sa vendange manuelle, sa macération carbonique et son Carignan pour les rouges.

Le Rouge de la cave de Castelmaure offre une couleur pourpre intense.

Ce Corbières possède un nez sur des arômes de raisins mûrs et de fruits rouges comme la fraise et le cassis. En bouche, Le Rouge de Castelmaure est soyeux plein et tendre.

Ce vin est à boire jeune et peut être conservé 2 à 5 ans.

