

KAR MAGNA

A.O.P. CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES CARAMANY

R O U G E



Photo non contractuelle

// TERROIR

Autrefois appelé KAR MAGNA, signifiant «Grand rocher», le village de Caramany, niche sur un imposant piton rocheux dominant la vallée de l'Agly, située au nord du Roussillon. Son vignoble implanté à plus de 250 mètres d'altitude sur un terroir de gneiss et d'arènes granitiques a la particularité d'offrir des vins de caractères, souples et gourmands. À noter également que le clocher de l'église, érigé par ses habitants au milieu du 19ème siècle et classé monument historique, a une architecture insolite.

// CÉPAGES

Carignan, Syrah, Grenache noir.

// VINIFICATION

Les parcelles sélectionnées sont récoltées à la main et amenées à la cave dans des petites bennes pour éviter l'écrasement des grappes. Le Carignan conservé en grappes entières ainsi que les 2/3 de la Syrah suivent une macération carbonique de 15 jours. Le Grenache et la Syrah restante sont quant à eux vinifiés par macération traditionnelle longue avec des remontages fréquents.

// ÉLEVAGE

Après un élevage en cuve, le vin est mis en bouteille au printemps suivant la récolte pour préserver toute sa typicité aromatique.

// DÉGUSTATION

D'un grenat profond, la robe révèle des reflets violines. La complexité aromatique du nez repose sur des notes de mûres, de cassis, de violette mais aussi de réglisse ; une touche minérale complète le profil. La bouche fraîche et élégante offre des tanins soyeux caractéristiques du terroir de Caramany. La finale longue débouche sur des notes de fruits noirs et d'épices douces.

// ACCORDS METS & VINS

Parfait avec des cailles rôties, un tajine d'agneau, des côtelettes de porc aux herbes, il ravira vos papilles avec un plat de lentilles au lard et au boudin noir, un veau à la crème sauce aux morilles, des champignons farcis et bien sûr vos fromages affinés.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir entre 14 et 16°C.