



LES CARRASSES

CÉPAGES

Syrah 60%, Grenache Noir 40%

APPELLATION

AOP Languedoc

Rouge

SOLS

Argilo-calcaire, schistes

LES CARRASSES LA SERRE

Les vins des Carrasses sont nés du rapprochement entre les Vignobles Bonfils et Domaine et Demeure, spécialistes de l'œnotourisme haut de gamme et de l'hébergement dans des demeures d'exception. Issus de parcelles sélectionnées pour leur complémentarité et l'exceptionnelle richesse des raisins qui y sont produits, cette gamme a été spécialement conçue pour le Château Les Carrasses. Domaine viticole du 19^{ème} siècle rénové et réinventé en un lieu de villégiature luxueux et raffiné.

Cette cuvée empreinte son nom à la serre installée dans la cour du château, et dessinée par les ateliers Eiffel.

TERROIR

Implantées au sud de Cabrières, au cœur des garrigues, les parcelles de Syrah et de Grenache Noir s'épanouissent sur des coteaux calcaires avec parfois la présence de schistes mis à nu par l'érosion.

VINIFICATION

Après une macération préfermentaire de deux ou trois jours à 16 °C, les raisins sont mis en cuves égrappés. La fermentation se déroule entre 25 et 28 °C selon le potentiel de la récolte et les actions envisagées sur le chapeau de marc. Un système unique de pigeage pneumatique permet d'immerger le chapeau en douceur. Une partie de ces vins fera sa fermentation malolactique en fûts de chêne. Les fûts constitués d'assemblage de bois font l'objet d'un soin attentif durant les 11 mois d'élevage.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin dévoile un rouge sombre profond avec des reflets pourpres. Le nez est fin, ouvert sur des senteurs de garrigues, de cassis, de tabac blond et de sous-bois. En bouche, les tanins pourtant bien présents se font oublier et laissent souplesse et rondeur nous amener jusqu'à la finale.

AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : viande, gibier, plat en sauce

Température de service : 17 °C

Garde : 2 ans

