

Château SALITIS
11600 Conques sur Orbiel
T : 33 (0)4 68 77 16 10
salitis@orange.fr

Château Salitis – Cabardès AOP 2008

Comme Autrefois....

Respecte l'idée que l'on peut se faire d'un vrai vin de terroir languedocien

- Cépages : Cabernet Sauvignon (40%), Syrah (20 %) et Grenache (40%).
- Implantation : Vignes de plus de 30 ans et de 60 à 80 ans pour le grenache. Sol argilo-calcaire pour le grenache noir et la syrah, sols de graves pour le cabernet sauvignon.
- Vinification : Vendange non égrappée, foulage « à l'ancienne » vinification traditionnelle sans adjuvant exogène, cuvaison longue (87 jours). Une vinification comme autrefois...
Fermentation malolactique sur marc.
Elevage classique en cuve, avec une partie en barrique.
- Dégustation : A l'ouverture, nez envoutant de fruits noirs, d'épices douces, de cacao. Evolue sur des notes balsamiques, minérales, puis de cerises avec des notes de cuir.
Bouche ample, profonde, complexe, relevée par des tanins serrés patinés par le temps. Finale d'une grande longueur sur les fruits mûrs et des notes de garrigue.
- Conservation : Vin à boire dès maintenant jusqu'en 2026 ou 2027.