

**Château SALITIS**  
11600 Conques sur Orbiel  
T : 33 (0)4 68 77 16 10  
e-mail: [salitis@orange.fr](mailto:salitis@orange.fr)

## **Château Salitis - Cuvée des Dieux 2018 BIO Cabardès AOP**

Médaille d'argent Challenge Millésime BIO 2022

- Cépages : Syrah 35 % et Grenache 15 % d'une part, Cabernet-Sauvignon 35 % Merlot 15 % d'autre part.
- Implantation : Vignes implantées sur un sol de roches délitées, calcaires pour les cépages méditerranéens et sur un sol de graves pour les cépages atlantiques.
- Vinification : Traditionnelle, cuvaison longue, température de fermentation contrôlée. Vendanges triées puis égrappées.  
Raisins issus de vignes âgées, à faible rendement, ramassés bien mûrs pour maximiser la concentration aromatique.
- Dégustation : Belle robe, couleur rouge grenat, dense, robe brillante, bel éclat, belles larmes.  
A l'ouverture, nez élégant, épices, poivre, prune, groseille. Au fur et à mesure, l'intensité en fruité monte, beaucoup de fruits noirs, d'arômes de sous bois. Attaque en bouche souple, ronde avec un joli velouté, un vin tonique et généreux. Des arômes de réglisse et de chocolat.  
Tanins puissants et veloutés. Bel équilibre, belle longueur.
- Conservation : Vin à boire jusqu'en 2025 - 2026.
- Accord mets/vin ; Charcuterie, gigot d'agneau, magret de canard au poivre ou confit de canard, tajine aux épices.  
Température de service 18 / 19 °