

## **Château Salitis – Cuvée des Dieux 2023** **Cabardès AOP**

***« Profondeur et richesse, fruits mûrs et épices »***

Cépages : Syrah (35 %) et Grenache (15 %), Cabernet Franc (35 %), Merlot (15 %). 2023 : un millésime exceptionnel à Salitis.

Sols : Vignes implantées sur un sol de roches broyées, calcaires, pour les cépages méditerranéens et sur un sol de graves pour les cépages atlantiques.

Vinification : Douce quoique traditionnelle, cuvaison longue, température de fermentation contrôlée.  
Vendanges triées puis égrappées.  
Raisins issus de vignes âgées, à faible rendement, ramassés à pleine maturité pour une grande richesse aromatique.

Dégustation : Belle robe profonde, couleur grenat aux reflets violines.  
Nez intense, complexe, mûr, où se mêlent des notes de fruits noirs, d'épices, de réglisse, de garrigue.  
Bouche ample et élégante, pleine, aux tanins puissants et veloutés, relevée par une finale aux jolis amers.

Accord mets/vins : Epaule d'agneau, lasagnes, cannellonis, raviolis à la viande, salade de gésiers confits, petit salé aux lentilles, œufs brouillés à la tapenade, œufs au bacon, encornets farcis, cassoulet de Castelnau-d'Àuby, poulet basquaise, dinde farcie aux marrons, carpaccio de bœuf, daube de bœuf, bœuf bourguignon, rôti de bœuf, steak ou magret de canard au poivre, confit de canard, des fromages : Brie, Cantal, Gruyère, Laguiole, Parmesan, Roquefort, Saint-Nectaire ou Salers.

Température de service : 16 - 18 °c

Conservation : Vin à boire dès maintenant jusqu'en 2029/2030.



## CUVEE DES DIEUX

Cépages : Syrah,  
Grenache,  
Cabernet Franc, Merlot.

Terroirs : alluvions  
caillouteuses, graves  
calcaires.

Cont. : 75 cl, 150 cl.



Code barre : 3562451100038

VIN BIO – FR BIO -10

TVA n° FR 61 447 671 959 – Accises n° 093 490 E 472 – Siret 447 671 959 000 16