

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

Château SALITIS

AOP Cabardès - Cuvée Equinoxe 2017

Ce n'est qu'après l'équinoxe (21 septembre) que les cépages rouges entrent lentement en phase de maturité.

Cépages : Cabernet Franc 40 %, Malbec 10%, Syrah 50 %
De petits rendements permettent aux différents cépages d'exprimer tout leur fruit et leur terroir.

Vinification : Une température de fermentation très basse et contrôlée permet d'extraire des tanins fins et élégants ; la fermentation est conduite toute en douceur, avec l'attention bienveillante d'Anne et Frédéric.
Objectif : un fruité maximal, des tanins enrobés et l'expression de la fraîcheur du terroir de Salitis.
Obtenir un vin élégant et agréable.

Dégustation : Vin gourmand, dense, plein, tout en rondeur, aux arômes de petits fruits rouges et noirs, d'épices, avec des notes mentholées. La matière dense, structurée, tout en étant soyeuse, se prolonge sur de légères sensations réglissées.

Conservation : Vin à boire dès maintenant mais qui peut se déguster pendant deux ou cinq ans pour une plus grande complexité.

VIN BIO FR-10