

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



Château Salitis – Cuvée Nature Rouge 2020 Cabardès AOP

« *Sans sulfites, mais avec beaucoup de tendresse* »



- Cépages : Cabernet Franc (53%) et Merlot (7%) d'une part, Syrah (24%) et Grenache (16%) d'autre part.
- Sols : Vignes implantées sur un sol de roches broyées, calcaires pour les cépages méditerranéens et sur un sol de graves pyrénéennes avec un sous-sol de marnes pour les cépages atlantiques.
- Vinification : Sélection intransigeante des raisins, assemblés dans la cuve au fur et à mesure de la journée. Aucun apport exogène.
Seulement un contrôle de la fermentation alcoolique à 25°C.
Extraction douce par remontage et cuvaison courte (7 jours).
Le vin est élevé avec grande attention... et tendresse.
Conditionnement assez tôt (12 février) et bouchons naturels longs (54x24mm).
Analyses COFRAC réalisées sur bouteilles conditionnées.
- Dégustation : Belle robe profonde, couleur grenat. Nez éclatant de fruits rouges frais avec des notes épicées et florales. Dominante cabernet franc. Fruité intense et complexe.
Attaque en bouche douce, veloutée avec une belle tension rappelant la fraîcheur du nez.
Bouche équilibrée, aérienne, avec une finale fraîche, franche et ferme aux beaux amers.
- Accords mets / vins : Légumes secs (haricots, fèves, lentilles), frites, purée de pommes de terre, poulet rôti, gnocchis, carpaccio de bœuf, côte de bœuf, tapenade, tapas, blanquette de veau, fraises au sucre, tarte aux fruits rouges.
- Température de service : 15 – 16°C.
- Conservation : Vin à boire dès maintenant jusqu'en 2026/2027.



NATURE ROUGE

Cépages : Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Grenache.

Terroirs : alluvions caillouteuses, sols sur calcaires.

Cont. : 75 cl.



Code barre : 3562451100175

VIN BIO – FR BIO -10