

## **Château SALITIS**

11600 Conques sur Orbiel

T : 33 (0)4 68 77 16 10

F : 33 (0)4 68 77 05 69

e-mail : salitis@orange.fr

## **Château Salitis – Cuvée Premium 2019 BIO AOP Cabardès**

Cépages : Merlot, Cabernet-Sauvignon, Syrah et Grenache.  
Equilibre des cépages (25 % environ de chaque) pour l'équilibre des fruits.

Implantation : Vignes implantées sur un sol de roches calcaires broyées, qui exhalent la concentration aromatique des cépages méditerranéens et sur des sols de graves qui donnent aux cépages atlantiques la richesse et l'harmonie des tanins.

Vinification : Traditionnelle, cuvaison longue, température de fermentation contrôlée.  
Raisins issus de vignes mures, à faible rendement, ramassés en limite de surmaturité pour maximiser la concentration aromatique.

Dégustation : Robe soutenue rubis profond.  
Nez élégant, épicé, pain grillé, cacao.  
Bouche puissante, équilibrée, tanins présents mais fondus. Notes de réglisse et de fruits confits. Grande persistance en bouche.  
Ce vin d'une grande personnalité exprime l'équilibre des cépages du terroir Cabardès.

Conservation : Vin à boire dès maintenant jusqu'en 2025/2026.

Accords mets / vins : Charcuteries, viande rouge grillée, curry d'agneau ; magret de canard. Température de service 18 / 19 °

VIN BIO FR-10