



DOMAINE
CAILHOL GAUTRAN

CANTUS VITIS - Rouge
AOC Minervois

TERROIR

Sol argilo-calcaire, entre 150 et 200 mètres d'altitude.
Causse du Haut Minervois.

ENCEPAGEMENT

Assemblage de trois cépages : Grenache, Syrah et Carignan. Dominante Carignan

VINIFICATION

Vinification traditionnelle, 3 à 4 semaines de macération.
Elevage en cuve uniquement. Des tanins doux. Un vin élégant.

DÉGUSTATION

Robe rouge grenat, nez aux notes de fruits noirs frais,
bouche gourmande pour un vin souple aux tanins ronds.

ACCORD METS ET VINS

Pintade, tajine, viandes grillées, bourguignon,
cassoulet, fromages.

A déguster tout simplement entre amis.

CONSERVATION : 2 à 5 ans

*La Cuvée Cantus Vitis, est un vin élégant
et intense à la fois*

Olivia et Nicolas