



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.

DEGUSTATION

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.

CAILHOL GAUTRAN

