



Cantus Vitis



Rouge - AOC Minervois

TERROIR

Sol argilo-calcaire entre 150 et 200 mètres d'altitude.
Terroir de Cazelles.

ENCEPAGEMENT

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

VINIFICATION

Vinification traditionnelle, 3 à 4 semaines de macération. Elevage en cuve uniquement.

DEGUSTATION

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

CONSERVATION

3 à 7 ans.

ACCORD METS ET VINS

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

A déguster tout simplement entre amis.

CRITIQUES ET DISTINCTIONS

2025 reviews - wineenthusiast.com
par Reggie Solomon



« Ce vin allie les arômes matinaux d'un sol de forêt à la sécheresse d'un après-midi d'automne aride. Un bouquet parfumé de framboise noire, de tige de raisin, de cerise rouge et d'herbe séchée emplit le nez. Des saveurs de thé noir se marient harmonieusement avec des fruits noirs et des tanins légèrement mordants, offrant une finale équilibrée. »

Cantus Vitis 2023, AOC Minervois

Note : 91/100, Excellent

CAILHOL GAUTRAN