

Château Maylandie
Carnache
A.O.C. Corbières-Boutenac -13.5% vol.

Régance, Maturité & Rencontres
Boutenac
CORBIÈRES

*Il était une fois au Château Maylandie,
des petites vendanges entre amis.
Le raisin à la main ils cueillaient,
puis minutieusement le triaient
afin de ne garder que le meilleur !
Ah quelle journée de dur labeur !*

Cépages : 50% **CAR**ignan - 50% Gre**NACHE**

Sol : coteaux caillouteux argilo-calcaires - Terroir de Boutenac

Conduite du vignoble : suivant les cahiers des charges Agriculture Raisonnée et VITEALYS® et dans le respect de la législation sur l'hygiène et la sécurité de l'industrie agroalimentaire HACCP
Vendange en vert fin juillet.

Vinification : vieux Carignan : macération carbonique – Grenache : **vendangé manuellement** puis éraflé. Macération traditionnelle d'un mois avec contrôle des températures.

Elevage : Carignan et Grenache assemblés en novembre puis élevage durant 6 mois en barriques bordelaises neuves . Assemblage 3 mois avant la mise en bouteilles

Habillage : bouteille bordelaise Terroirs de 75 cl — capsule en alu-complex - bouchon en liège 44/24 mm

Conditionnement : en carton de 6 bouteilles

Caractéristiques : robe pourpre intense avec des reflets vieux rose. Nez sur le caramel brun qui persiste et se mêle aux fruits noirs à l'eau de vie (pruneau). Puis viennent une pointe de myrtille et quelques notes délicates de fraise des bois. L'attaque est fine, le vin est franc et feutré avec des épices camphrées qui rappellent la garrigue : laurier, thym et genévrier. La finale est sur les épices poivrées.

Se déguste entre 16 et 17°. Accompagne aussi bien les viandes en sauce (daube provençale, osso buco, gibiers) que les plats à base d'ail.

Distinctions : *Terre de Vins, Challenges, TV Magazine, Hebdo Gourm@nd*

Potentiel annuel : 8 000 bouteilles

