1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2027

COUP DE COEUR



Scv Castelmaure - o Village

Scv Castelmaure

France · Languedoc

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2022
APPELLATION	Corbières
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Carignan noir, Syrah, Grenache (noir)
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans
CERTIFICATION	(HVE) Haute Valeur Environnementale

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

La robe grenat, soulignée de reflets rubis, précède un nez d'abord dominé par les fruits noirs. On retrouve notamment la compote de cerises noires, le cassis et la myrtille. Après aération, le bouquet évolue vers des notes fumées et de gibier, qui viennent enrichir son expression aromatique. En bouche, l'intensité est au rendez-vous, avec une belle rondeur et des tanins déjà assouplis. L'équilibre général est réussi, même si ce vin possède encore un potentiel de garde de 2 à 3 ans en cave. Le mariage entre les fruits noirs confits et les notes fumées trouvera un écho particulièrement intéressant avec une côte de bœuf maturée ou un filet de cerf aux airelles.

Dégusté le 25/11/2026

ACCORDS METS

Cassoulet maison
Côte de Boeuf

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Scv Castelmaure
4 ROUTE DES CANELLES
11360 EMBRES ET CASTELMAURE
Tel : 0033468459183
www.castelmaure.com