

La cave de Castelmaure

Par *Antoine Robert*, directeur de la cave et *Julien Belaval*, distributeur sur Toulouse (société *Bons Plants vins*).



1 - "Le Blanc" - Blanc 2020



<u>Origine</u>	France - Corbières
<u>Appellation</u>	AOP Corbières
<u>Producteur</u>	Cave coopérative de Castelmaure
<u>Type</u>	Blanc
<u>Elevage</u>	Récolte manuelle en comporte (évite écrasement de la vendange dans les bennes). Fermentation lente à basse température. Pas de fût de chêne. Sols argilo-calcaire.
<u>Cépage</u>	60% grenache blanc, 20% macabeu, 15% vermentino, 5% carignan blanc
<u>Robe</u>	Jaune pâle avec des reflets légèrement verts.
<u>Nez</u>	1er nez: très frais, fleurs blanches 2ème nez: agrumes, pomelo
<u>Bouche</u>	Ronde, bel équilibre. Finale longue, fruitée et fraîche.
<u>Accord</u>	Apéritif, couteaux en persillade / à la plancha, moules marinières, fromage de chèvre frais.
<u>Degré</u>	13,5 % vol.
<u>Tarif</u>	6,50 €

2- "La buvette" - Rouge 2020



<u>Origine</u>	France - Corbières
<u>Appellation</u>	Vin de France
<u>Producteur</u>	Cave coopérative de Castelmaure
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Récolte manuelle en comporte (évite écrasement de la vendange dans les bennes). Pas de fût de chêne, élevage en cuve, macération partielle, fin de fermentation en phase liquide. Sols de schiste principalement.
<u>Cépage</u>	80% grenache, 20% carignan
<u>Robe</u>	Rouge clair, avec reflets violets
<u>Nez</u>	1er nez: fruits rouges 2ème nez: fraise écrasée, cassis
<u>Bouche</u>	Fraîche, désaltérante et fruitée, belle longueur, tannins fins.
<u>Accord</u>	Grillades de saucisses, ventrèche au BBQ
<u>Degré</u>	14,5 % vol.
<u>Tarif</u>	4,90 €

3 - "Sansa" - Rouge 2021



<u>Origine</u>	France - Corbières
<u>Appellation</u>	AOP Corbières
<u>Producteur</u>	Cave coopérative de Castelmaure
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Récolte manuelle en comporte (évite écrasement de la vendange dans les bennes). Vin nature, sans sulfites, vendanges manuelles, élevage en cuve béton. Sol majoritaire argilo-calcaire. Co-fermentation alcoolique et malolactique.
<u>Cépage</u>	Syrah 50%, grenache 20%, carignan 30%
<u>Robe</u>	Robe dense, rouge brillante avec reflets violets légers
<u>Nez</u>	1er nez: fruits rouges 2ème nez : cerise, griotte
<u>Bouche</u>	Attaque souple, onctueuse. Très ample en milieu de bouche, beaucoup de puissance. Belle longueur.
<u>Accord</u>	Planchas, tapas, barbecue Coréen
<u>Degré</u>	14,5% vol.
<u>Tarif</u>	7,40 €

4 - "O village" - Rouge 2020



<u>Origine</u>	France - Corbières
<u>Appellation</u>	AOP Corbières
<u>Producteur</u>	Cave coopérative de Castelmaure
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Récolte manuelle en comporte (évite écrasement de la vendange dans les bennes). Elevage en cuves uniquement de quelques mois, garde de 24 mois en bouteilles couchées
<u>Cépage</u>	70% Carignan, 15% Syrah, 15% Grenache noir
<u>Robe</u>	Robe intense aux reflets pourpres
<u>Nez</u>	1er nez : fruits noirs et rouges mûrs 2ème nez : fruits secs, épices
<u>Bouche</u>	Beaucoup de rondeur, texture soyeuse, arômes très mûrs. Finale longue.
<u>Accord</u>	Carré d'agneau, tian de légumes, grillades au BBQ
<u>Degré</u>	14,5 % vol.
<u>Tarif</u>	11,30 €

5 - “La Pompadour” - Rouge 2021		
	<u>Origine</u>	France - Corbières
	<u>Appellation</u>	AOP Corbières
	<u>Producteur</u>	Cave coopérative de Castelmaure
	<u>Type</u>	Rouge
	<u>Elevage</u>	Récolte manuelle en comporte (évite écrasement de la vendange dans les bennes). Agriculture raisonnée. Élevage de 12 mois pour partie en cuve béton, en fût bordelais non neufs et en foudre de 50 hl. Sols mixtes schistes et argilo-calcaires.
	<u>Cépage</u>	30% syrah 20% grenache 50% carignan
	<u>Robe</u>	Belle robe rubis
	<u>Nez</u>	1er nez: notes de confitures de cerises et de framboises 2ème nez: cassis, vanille
	<u>Bouche</u>	Ronde, ample, suave, pleine, riche et gourmande
	<u>Accord</u>	Viande rouge, gibier, champignons, cuisine du monde, dessert chocolaté
	<u>Degré</u>	14,5% vol.
	<u>Tarif</u>	10,90 €

6 - “Grande cuvée” - Rouge 2021		
	<u>Origine</u>	France - Corbières
	<u>Appellation</u>	AOP Corbières
	<u>Producteur</u>	Cave coopérative de Castelmaure
	<u>Type</u>	Rouge
	<u>Elevage</u>	Récolte manuelle en comporte (évite écrasement de la vendange dans les bennes). 100% vendange égrappée, vinification traditionnelle. Élevage pour partie en barriques de chêne français 12 mois, 25% de bois neuf et une petite partie en cuve béton.
	<u>Cépage</u>	66% syrah, 34% grenache
	<u>Robe</u>	Robe intense, aux reflets pourpres.
	<u>Nez</u>	1er nez: pruneaux, cassis. 2ème nez: caramel, notes vanillées
	<u>Bouche</u>	Dense, pleine et soyeuse, beaucoup de matière, finale longue. Garde 5 à 10 ans.
	<u>Accord</u>	Poulet aux morilles, chevreuil.
	<u>Degré</u>	14,5% vol.
	<u>Tarif</u>	13,10 €

7 - "Cuvée N°3" - Rouge 2020



<u>Origine</u>	France - Corbières
<u>Appellation</u>	AOP Corbières
<u>Producteur</u>	Cave coopérative de Castelmaure
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Récolte manuelle en comporte (évite écrasement de la vendange dans les bennes). Pré-fermentaire à froid et macération basse température sans soufre. Élevage en foudre, demi-muids, fûts et cuve béton, lot par lot (barriques de chêne français 12 mois, 25% de bois neuf).
<u>Cépage</u>	61% syrah, 39% grenache
<u>Robe</u>	Grenat, presque noire.
<u>Nez</u>	1er nez: réglisse / Zan / Cachou, camphre, griottes, framboises 2ème nez: arômes de garrigue (thym, romarin), d'épices / poivre, arômes toastés, caramel
<u>Bouche</u>	Puissante et charpentée. Très belle longueur.
<u>Accord</u>	Tournedos Rossini, chevreuil rôti aux cèpes, côte de bœuf, lièvre à la royale, carré de porc aux épices
<u>Degré</u>	15% vol.
<u>Tarif</u>	23,50 €