

Château Salitis Cuvée Premium



Robe d'une teinte rouge violacé plutôt intense. Nez assez puissant qui exhale des arômes dominants d'épices, de violette et de petits fruits rouges. Découvrez ce rouge possédant une acidité rafraîchissante et pourvu de tanins charnus. Sa bouche ample se termine dans une finale soutenue.

Producteur: Château Salitis

Pays: France

Région: Languedoc-Roussillon

Appellation: Cabardès

Millésime(s): 2011

Cépage(s): Cabernet-sauvignon

Taux d'alcool: 13.5%

Taux de sucre: 3.0 g/L

Format: 750 ml

Code S.A.Q.: 875187

Statut S.A.Q.: Spécialité par lot

Prix (particulier): 17.85\$

Disponibilité: Rupture de stock

Type de sol

Argilo-calcaire pour le Grenache et la Syrah, sols de graves pour le Merlot et le Cabernet-Sauvignon.

Élevage

3 années avant commercialisation.

Vinification

Traditionnelle, cuaison longue, température de fermentation contrôlée.

Commentaires de dégustation

Sous une robe rouge sombre et plutôt intense, se révèle un profil aromatique riche où le mariage des senteurs de fruits à l'alcool et de cerises noires se fondent parfaitement. La bouche est concentrée, mais sans lourdeur, ample avec des tanins élégants. Il se prolonge dans une finale ponctuée par une délicate note de réglisse.

Accords vins et mets

Viandes rouges braisées, agneau ou veau grillé avec épices légères, pizza, fromages de type croûte lavée.

Pour un meilleur service

Servir entre 15 et 17 C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire, mais peut se conserver jusqu'en 2020.

Anne et Frédéric Maurel Château Salitis FRANCE

Propriété familiale depuis cinq générations, le Château Salitis est l'un des domaines historiques du Cabardès qui, depuis toujours, contribue à la renommée de cette appellation. Terroir de transition et d'harmonie à la croisée des Suds, entre la douceur atlantique et la violence méditerranéenne, en vue de la Cité de Carcassonne, sur les pentes sud et fraîches de la Montagne Noire. Le Château Salitis est l'un des fervents défenseurs de ce terroir avec à sa tête Frédéric Maurel et Anne Marandon-Maurel (dont la famille est propriétaire par les Femmes depuis quatre générations) de ce domaine de 110 hectares. Les vins sont caractéristiques de ce terroir entre fraîcheur et soleil, ils sont complexes, originaux et équilibrés.

