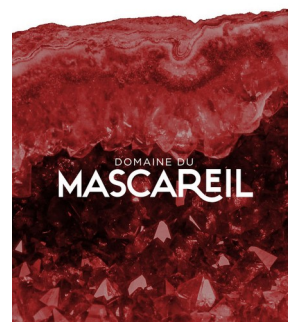


Cuvée **GÉODE**  
Grenache 73%, Carignan 27%  
Millésime 2018  
IGP Côtes Catalanes  
Production : 4812 Bouteilles



### **Le terroir :**

Les sols sont constitués d'argiles rouges et jaunes mêlées d'éclats de calcite, caractéristique majeure du terroir des Aspres. Le site est préservé au milieu de la garrigue du plateau de Castelnuou, à 300 m d'altitude. Les vignes sont conduites en agriculture biologique et biodynamique pour respecter cet environnement.

### **Les fruits :**

Les raisins destinés à la cuvée Géode, sont issus des parcelles de Grenache Noir et de Carignan. Ils sont vendangés à maturité optimale, pour conserver la gourmandise du fruit, tout en visant la maturité des tannins.

### **La vendange :**

Les raisins sont récoltés en cagettes uniquement le matin, avant la chaleur de l'après midi. L'intégrité des fruits est ainsi préservée, jusqu'à l'encuvage. Un rigoureux tri des grappes est assuré par l'équipe de vendange au fur et à mesure de la cueillette.

### **La vinification :**

Les raisins sont encuvés après éraflage, au fur et à mesure de la vendange, en respectant les sélections intra-parcellaires grâce à une batterie de cuves de capacité réduite (30hL). Au cours des vinifications, les modes d'extraction utilisés favorisent la douceur des actions. Les cuvaisons vont durer de 3 à 4 semaines. Ensuite, les vins nouveaux sont en partie élevés en fûts, et sont soutirés et assemblés au rythme de leur évolution.

### **La dégustation :**

La robe de la cuvée Géode est rubis intense. Les notes de fruits noirs fraîchement écrasés, avec notamment la mûre gorgée de soleil et le cassis, sont relevées par une pointe toastée rappelant le chocolat.

L'attaque est douce, malgré une belle densité et une structure ciselée. La fraîcheur aromatique, nous transporte très vite vers des arômes de cassis, légèrement épicés qui porte la dégustation sur une agréable longueur

Température de service fraîche, entre 17 et 20°C.

### **Les accords mets-vin :**

La cuvée Géode sera particulièrement appréciée avec des viandes grillées, mais aussi avec des préparations plus raffinées, comme un filet de canard aux cerises, ou un tajine d'agneau aux pruneaux. En dessert, une poire pochée sauce chocolat.