

# CHÂTEAU DE LA SOUJEOLE GRAND VIN

AOP Malepère

Esprit du lieu



## Présentation

Le Château de la Soujeole est situé sur le terroir de l'Appellation Malepère délimitée à l'Ouest par Castelnaudary, à l'Est par Carcassonne et au Sud par Limoux. Il bénéficie d'un climat méditerranéen avec de fortes influences océaniques humides provenant de l'ouest, procurant à ce terroir une entité écologique exceptionnelle, bien connue des botanistes où se mêlent plantes et arbustes, d'essences variées, méditerranéennes et océaniques. Le vignoble, situé à proximité de la célèbre cité médiévale de Carcassonne est cultivé en biodynamie.

Château de la Soujeole Grand Vin est une sélection des meilleures vignes du château.



## Vinification & élevage

Les vendanges sont manuelles avec un tri effectué à la parcelle et au chai. Les raisins sont égrappés puis encuvés pour être vinifiés en macération traditionnelle. Chaque parcelle ainsi que chaque cépage sont vinifiés séparément. Le vin est ensuite élevé en fût de chêne français pendant 12 mois.

A chaque étape de l'élevage jusqu'à la mise en bouteille, une attention particulière est apportée pour respecter les rythmes de la biodynamie.



## Notes de dégustation

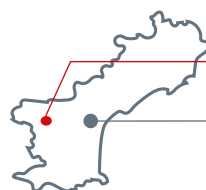
Rubis, cassis et fruits noirs avec une pointe de chocolat et moka. Assez concentré avec des tanins puissants bien intégrés. Belle fraîcheur à la fin. Savoureux, complexe avec des notes d'élevage barrique très bien intégrées, concentré et long.

**A consommer à 16°C avec des viandes grillées ou en sauce, il s'accorde également parfaitement avec la spécialité régionale : le cassoulet.**



## Encépagement

Cabernet Franc, Merlot, Malbec



Château de la Soujeole

Narbonne



GÉRARD BERTRAND

# CHÂTEAU DE VILLEMAGOJOU GRAND VIN

AOP Corbières Boutenac

Esprit du lieu



## Présentation

Le Château de Villemajou Grand Vin puise son origine dans la rencontre entre un terroir d'exception celui de Boutenac, des cépages originaux et le savoir-faire du vigneron. Situé dans l'arrière-pays des Corbières, cette propriété se distingue par ses très vieilles vignes de Carignan, un cépage méditerranéen réhabilité dans l'élaboration des grands vins du Languedoc. Le sol exceptionnel permet un enracinement profond protégeant le vignoble des excès climatiques méditerranéens (stress hydrique, orages violents).

Le Château de Villemajou Grand Vin Rouge est issu des meilleurs vignes de la propriété.



## Vinification & élevage

La qualité remarquable de cette cuvée réside dans la qualité exceptionnelle des raisins. En effet, la propriété possède des vieilles vignes âgées de 80 ans pour le Carignan et de 30 ans pour la Syrah.

Une maîtrise des rendements (25hl/ha) est effectuée en ayant recours aux vendanges en vert pour homogénéiser la charge de chaque cep, et ainsi obtenir une maturation « groupée » des grappes.

Les vendanges sont manuelles selon la tradition et les vins sont ensuite mis en barriques bordelaises de 225 litres dans notre chai pour une durée d'environ 10 à 12 mois. Il ne sont ni collés, ni filtrés avant la mise en bouteille et les flacons sont ensuite conservés 12 mois avant d'être commercialisés.



## Notes de dégustation

Doté d'une robe d'un grenat profond, le Château de Villemajou dévoile des notes de pain grillé, de réglisse et de girofle et offre des arômes puissants et élégants de fruits compotés, d'épices douces, de cuir et de torréfaction.

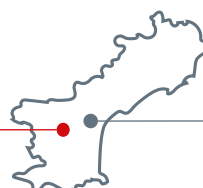
**A carafier et servir à 16 °C avec un carré d'agneau, du gibier ou des fromages affinés.**



## Encépagement

**Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre**

Domaine de  
Villemajou



Narbonne



# CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE GRAND VIN

AOP Terrasses du Larzac

Esprit du lieu



## Présentation

Le Château la Sauvageonne est un site de légende. Son exposition, son emplacement et son terroir exceptionnels lui confèrent un caractère unique. Cette Cuvée Grand Vin puise son origine dans la rencontre entre un terroir d'exception, des cépages originaux et le savoir-faire du vigneron.

La région de cette appellation Terrasses du Larzac est située au centre nord de l'Hérault, adossée aux reliefs du Causse du Larzac. Sa zone climatique connaît les plus grandes amplitudes thermiques: l'éloignement de la mer et la proximité du Causse apportent une certaine fraîcheur des nuits estivales qui est bénéfique à la coloration des baies grâce à une maturation lente et progressive. Le Château la Sauvageonne Grand Vin est une sélection des meilleures vignes du château.



## Vinification & élevage

Les vendanges sont déclenchées sur la base des contrôles de maturité, d'analyse de polyphénols contenus dans les pellicules des raisins et par la dégustation quotidienne des raisins à l'approche de la récolte. Cueillir des raisins sains et mûrs est l'étape primordiale pour atteindre un haut niveau de qualité. La récolte est manuelle, les raisins sont conduits en comporte dans l'heure qui suit, au chai. Les raisins sont triés puis éraflés avant d'être mis en cuve thermorégulée.

Chaque cépage est vinifié séparément. La durée de macération est de l'ordre de 20 à 25 jours. A la fin de l'hiver, les vins sont transférés dans des barriques neuves de 225l pour un séjour oscillant entre 12 et 16 mois.



## Notes de dégustation

Robe rubis aux reflets intenses et légèrement tuilée. Un nez de garrigue, confituré et épicé. Des notes subtiles de fruits noirs et de pain d'épices.

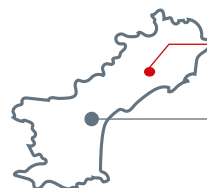
En bouche, le vin présente des tanins fins et élégants formant un bel équilibre avec la vivacité. A déguster dès à présent, ou à garder quelques années.

**A consommer avec des viandes grillées de l'Aubrac, des plats du terroir et des fromages du Larzac.**



## Encépagement

Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan



Château La Sauvageonne

Narbonne



GÉRARD BERTRAND