

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. Le 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 et 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

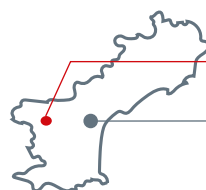
La robe est couleur rubis profond. Le nez présente des arômes de moka et de cachou avec des notes de fruits mûrs, d'épices, de réglisse et des notes compotées de fruits confits. En bouche, c'est un vin chaleureux à la structure serrée et dynamique.

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