



Les Volcans " La Montée Vocanique" , AOC Coteaux du Languedoc

... Sur Terroir de Basalte Volcanique avec de très nombreux Cailloutis ...

« Un Domaine de Grands Terroirs sur des Volcans endormis »

Ce vin rouge est une sélection des plus vieilles vignes en taille Royat du village.

Dominant du Volcan de Sainte Marthe le PRIEURE ROYAL DU CHATEAU DE CASSAN les parcelles comportant 4 cépages sont établies sur un même terroir très spécifique : LAVES VOLCANIQUES et cailloutis de BASALTE

Cette cuvée met en lumière la qualité exceptionnelle des vieilles vignes Languedociennes authentiques et nobles sur une sélection de terroir : «Montée Volcanique ».

- Syrah : 60 %
- Mourvêdre : 25 % - Grenache : 10 % - Carignan : 5 %

Cet assemblage de cépages sur un même terroir amène une diversité et un cortège de notes aromatiques. Production : 25 000 bouteilles.

DEGUSTATION ET ESPRIT DU VIN

L'ASPECT : Robe rubis à grenat soutenue, une remarquable densité dont les pleurs et la jambe ne manquent pas d'étonner les dégustateurs,

LE NEZ : Petits fruits rouges, de mûres, de cassis avec quelques délicates notes kirchées.

On retrouve aussi la fleur de violette, le poivre et la garrigue. En arrière plan et en rétro-olfaction, la réglisse et le boisé, un élevage en barrique de 7 mois qui se mêlent pour s'affirmer sur une longue persistance aromatique.

LA BOUCHE : On retrouve un support tannique propre au mariage de la syrah et du mourvêdre établissant une harmonie parfaite avec grenache et carignan pour le support alcooleux laissant envisager un excellent potentiel de vieillissement. La bouche est puissante et la structure tannique arrondie par le gras montre une garde de 5 à 8 ans. Nos vieux Mourvêdre de 18 ans (les premiers implantés sur le village de Gabian) , nos Carignan de 1956 et Syrah de 1962 (les premières aussi implantées sur le village de Gabian) ne manquent pas de nous étonner !!

SAVEURS ET ALLIANCES DES METS

Viandes rouges, côtes d'agneau aux herbes, plats festifs tels que daubes, magret grillé, mais aussi les plus belles pièces de boeuf ou de gibiers tel le cochon sauvage noir braisé sur sarments qui mérite les saveurs tanniques et épicées des VOLCANS de La Tour Penedesses dont les tannins soyeux en harmonie avec le gras et la générosité alcoolique permettent aussi de se marier avec la plupart des fromages crus.

Température de dégustation : Entre 17°C et 19°C avec une aération par débouchage ou un carafage avant le service.