# Château Guery "Carignan sans sulfites" IGP Oc Rouge 2024




10,20 €

**Caractéristiques de la cuvée :**

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: IGP Oc
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 3
Degré: 12.5°
Cépages: Carignan
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2022, Vin 2022, Vin 2022

**Le mot du sommelier :**

"Typique du Languedoc, le Carignan est un cépage qui offre à la fois rusticité et acidité naturelle. Le tout habillé d'un soleil très sudiste."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

**Élevage**

Cuve

**Vinification**

Macération carbonique

**Histoire de la Cuvée**

Cette parcelle de carignan, comme tant d'autres sur notre domaine, a été greffée sur place. Alors que mon père était en Algérie pour son service militaire, mon grand-père lui envoya quelques photos de la belle croissance des greffes. 60 ans plus tard, ce bout de terre caillouteux et argilo-calcaire du lieu dit "Buga" (signifiant la présence de ruches en occitan), transmet toujours à ces raisins un équilibre sucre-acidité que je trouve parfait pour l'élaboration d'une cuvée sans soufre. Travailler au plus proche du naturel exige deux attitudes : la rigueur et l'humilité. Cette cuvée Carignan est surprenante par son fruit et sa richesse, transpercée par une remarquable fraîcheur

**Accords Mets & Vins**

Garbure, soupe de crabe, os à moelle au grill, Bleu d'Auvergne

**Dégustation**

Robe aux reflets pourpre. Le nez expose une jolie rusticité. La bouche balance entre fraicheur et gourmandise. La finale présente une légère sucrosité, très plaisante

**Température de Service**

16-17°c - Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessivement dans la bouteille comme dans les verres. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique

**Potentiel de Garde**

4-5 ans