



Cartagène

Château Mourgues du Grès

La Cartagène, comme le Ratafia, le Macvin ou le Floc, est un mistelle (ou vin de liqueur) typique du Languedoc. Il s'agit tout simplement de moût de raisin dont le départ en fermentation est bloqué par l'addition d'alcool.



Vinification

Elle est composée à 75% de moût de Syrah d'un de nos clos destiné à la cuvée Terre d'Argence, et de 25% d'eau de vie de vin (Brandy) vieillie au moins 2 ans.

Comme pour un blanc, le moût est clarifié par débourbage avant le mélange au Brandy. Son élevage de 6 mois dans un vieux fût de Capitelles permet le développement d'un bouquet subtil et complexe.

Outre le Brandy, cette Cartagène ne connaît aucune addition, ni de collage ou de filtration lors de son embouteillage.



Dégustation

D'une robe grenat tuilé, son bouquet évoque la confiture de cerise, la pâte de coing, les fruits secs et le senteurs de garrigue. Sa bouche dense et suave en font un très bon compagnon de dessert.

Accords

A savourer frais, en apéritif ou en accompagnement de desserts au chocolat et à la châtaigne. Dans les Cévennes, elle accompagne les châtaignes au coin du feu. Les audacieux la marieront même sur des fromages à pâte persillée.

Presse

LES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2016 par la Revue du Vin de France

« Avec ses notes de figues et de cerises à l'eau de vie, la Cartagène est un joli vin friand doté d'une belle complexité olfactive. »

