



Cartagène

Château Mourgues du Grès

La Cartagène est un mistelle ou vin de liqueur typique du Languedoc.

De l'eau de vie de vin est assemblée au moût de raisin pour empêcher la fermentation alcoolique ; la cartagène conserve ainsi tout son sucre et son fruité.



Vinification

Elle est composée à 75 % de moût de Syrah de vieilles vignes et de 25 % d'eau de vie de vin vieillie au moins 2 ans.

Comme pour un blanc, le moût est clarifié par débouillage avant le mélange.

Son élevage de 6 mois dans un vieux fût de chêne permet le développement d'un bouquet subtil et complexe.

Il n'y a aucune addition, aucun ajout de soufre, ni collage ou filtration lors de sa mise en bouteille.



Dégustation

Robe

Grenat tuié.

Nez

Son bouquet évoque la confiture de cerise, la pâte de coing, les fruits secs et la rose musquée.

Bouche

Dense et suave, sur des notes de mangue séchée, de kaki et figue fraîche.

Finale acidulée qui lui apporte de l'équilibre.

Accords

Servir frais, en apéritif, avec des 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.

Garde

Une bouteille entamée garde toute sa saveur 3 mois au frais.

Centilisation

50 centilitres dans un joli flacon au bouchon de verre.

Presse

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

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

