

La Cave des Violettes

COTEAUX DU LANGUEDOC
ROUGE
Appellation Contrôlée
2008



- **Situation Générale :**

Le vignoble des Coteaux du Languedoc est le plus étendu de toutes les appellations languedociennes. C'est également le plus ancien puisque ce sont les colons grecs et étrusques qui ont introduit les premiers vignobles.

Les secteurs de production de cette appellation sont disséminés depuis les premiers balcons, jusqu'aux contreforts du massif central, en amphithéâtre autour du golfe du lion. De par l'étendue de cette surface de production, il comprend différents terroirs spécifiques constituant des crus plus particuliers : la Clape, La Méjanelle, Saint Georges d'Orques, Montpeyroux, Saint Christol, Pic saint Loup, etc...

- **Terroir :**

Notre cuvée issue des Hauts coteaux adossés sur les contreforts du massif central avec un Terroir argilo - calcaire aux teintes ocre- rouge due à la présence d'oxydes de fer dans le sol.

- **Les cépages :**

Carignan en macération carbonique 40%, Grenache noir 30%, Syrah 30%

- **Vinification :**

Les vinifications se font avec des cuvaisons longues tant en macération carbonique qu'en vendanges égrappées. Les rendements sont inférieurs à 40 Hls/ha

- **Le vin :**

Une belle et séduisante couleur pourpre violine très sombre accompagne des arômes de macération aux notes florales de garrigues mêlées à des épices suaves. La bouche est charnue, ronde avec des tannins denses mais soyeux, avec du grain et une finale agréablement fruitée. C'est un vin que l'on peut boire actuellement mais que l'on pourra conserver encore deux ou trois années.

La température idéale de consommation se situe entre 12°C et 14°C

Il accompagnera savoureusement les viandes rouges grillées ou rôties, les charcuteries et salaisons et certains plats régionaux d'hiver :

Steaks au barbecue, Rôti de bœuf en cocotte, Côtelettes de moutons grillées ou poêlées, Faux filet aux olives, Saucisses au jambon, Potée au jambonneau.