

# La Cave des Violettes

## CÔTES DE LA MALEPERE ROUGE

Appellation d'origine contrôlée



- **Situation Générale :**

Entre Carcassonne, Limoux et Castelnaudary.

- **Terroir :**

Il est complanté essentiellement sur des coteaux sur argilo-calcaires graveleux au nord-ouest de Limoux le rendement moyen est de 55 Hls par hectare.

- **Les cépages :**

Cabernet sauvignon : 20%

Cabernet Franc : 25%

Merlot : 35%

Grenache noir : 20%

- **Vinification :**

Les vinifications sont classiques en vendanges égrappées et macération de longue durée, avec immersion totale du chapeau de cuve.

- **Le vin :**

Avec une robe rouge rubis violine très profond, il exhale des arômes complexes très floraux avec des notes violettes, et ponctué de pruneau confit. La bouche est fruitée, soyeuse, grasse, élégante avec une finale fruitée et ronde. C'est un vin à boire dès maintenant à température de 13/14°C. Il s'alliera à des viandes et volailles rôties et aux plats originaux, tels que: Poitrines de canard aux pruneaux, Oie farcie à la toulousaine, Pintadeaux rôtis sur canapés, Pot au feu, Poitrine de veau farcie, Echine de porc aux fruits secs, tournedos aux champignons sautés.