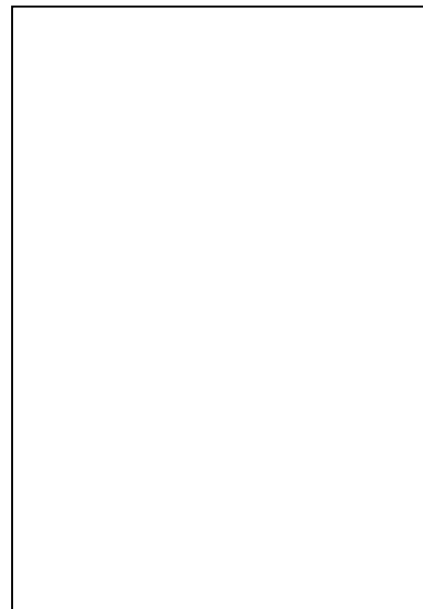


# La Cave des Violettes

COTES DU ROUSSILLON VILLAGES  
ROUGE  
Appellation Contrôlée  
2008



FICHE DESCRIPTIVE

- **Situation Générale :**

Au nord ouest de Perpignan, au pied des Contreforts des Pyrénées, au sud du massif des corbières, La vallée de l'Agly est une mosaïque de terroirs sur lesquels s'étendent les plus beaux Cotes du Roussillon Villages

- **Terroir :**

Ce vin est issu de terroirs schisteux et argilo-calcaires caillouteux en coteaux et terrasses entre 100 et 150 mètres d'altitude au climat méditerranéen avec des écarts de températures très marqués, aux étés chauds et secs et des hivers doux.

- **Les cépages :**

20% Syrah, 40% Grenache noir, 40% Carignan  
Pour les carignan et Grenache noir : vieilles vignes de plus de 50 ans

- **Vinification :**

Grâce à la cueillette des raisins à la main, le carignan et la syrah sont vinifiés en macération carbonique longue, le grenache noir en vinification classique de cuvaison longue. Le beau terroir de schistes gris de la vallée de l'agly, a pu s'exprimer avec les belles conditions climatiques pour donner cette cuvée de millésime exceptionnel.

- **Le vin :**

Le terroir et l'encépagement s'inscrivent dans la tradition méridionale pour donner ce vin aux forts accents du Roussillon : la syrah apporte les tons pourpres à sa robe sombre profonde que donne le carignan dans les schistes, à sa pleine maturité. Le nez de belle intensité évoque la réglisse, le poivre noir, les épices, et la garrigue en une harmonieuse complexité. Au palais on retrouve richesse et puissance, dans ce vin chaleureux aux tanins élégants et enrobés qui lui donnent une structure veloutée. C'est un vin mûr et plein de promesse que l'on peut apprécier à 17°C sur une omelette aux cèpes, une pintade à la vigneronne, un magret de canard farci, pigeon rôti à la catalane, un aloyau grillé à la sauce maître d'hôtel.

SOMACVINS



9, Rue des Violettes  
34710 LESPIGNAN  
France

☎ 04 67 37 02 20  
☎ 04 67 37 02 70  
e-mail Somacvins.DFService@wanadoo.fr