



AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

CHÂTEAU DE CALADROY Rouge Émotion 2018



Terroir

Sol sablo-argileux sur des schistes noirs et du gneiss du massif de l'Agly.

Cépages

80 % Syrah – 20 % Grenache Noir

Vinification et élevage

Sélection parcellaire, raisins triés. Cuvaison de 15 à 21 jours, macération thermo-régulée. Élevage une année en fûts de chêne.

Dégustation

“Robe grenat profond.

Nez complexe et original d'eucalyptus, pain d'épices et thym.

Bouche équilibrée aux notes de garrigue et d'épices douces.”

Prix public : 37,00 €

CHÂTEAU DE CALADROY

66720 BELESTA

Tél. : 04 68 57 10 25 - chateau.caladroy@wanadoo.fr

www.chateaudecaladroy.fr