



L'atelier vigneron
Aquí sem bé

Aquí sem bé - 2025	
Cépage	Carignan noir, carignan blanc, carignan gris
Lieudit	L'Oule, Caramany, 40 ares, 450m / La Jouque, Caramany, 80 ares, 350m
Indication géographique	IGP Côtes catalanes
Terroir	Sables issus de gneiss, versant nord des coteaux de Caramany
Volume	9hl (1200 bouteilles)
Degré	12,5%
Type de vin	Rouge
Température de service	Entre 10°C et 12°C
Vinification	Carignan noir : foulage léger en cuve, macération de 10 jours. Carignan blanc et noir : Dès que la dynamique fermentaire est suffisante, répartition dans des barriques de 225l du vin, des bourbes et des lies. Conduite de la fermentation puis de l'élevage en milieu réducteur, par des bâtonnages au besoin (dès que l'aromatique « s'ouvre »). Élevage de huit mois dans quatre barriques de 2,25 hl (de 3-5 vins).
Notes de dégustation	Robe brillante, d'un rouge profond. [À venir.]
Potentiel de garde	5-10 ans.

L'atelier vigneron
Charles Gauthier-Marcil
20, grand' rue, Caramany, 66720, France
cgmarcil@gmail.com – @lateliervigneron
06 44 07 36 48