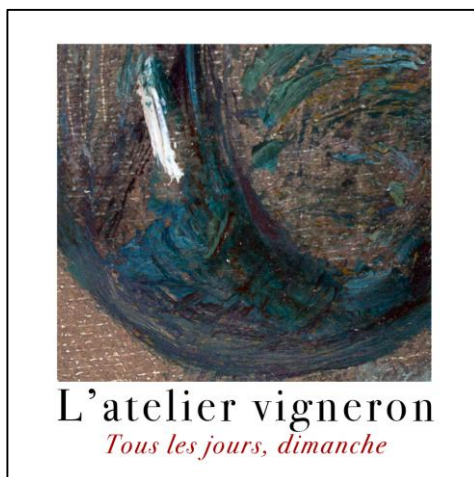




Tous les jours, dimanche - 2025	
Cépage	Lladoner pelut, grenache noir, carignan noir
Lieudit	Assemblage des plus vieilles parcelles
Indication géographique	IGP Côtes catalanes
Terroir	Sables issus de gneiss, versant nord des coteaux de Caramany / Schistes argentés, Rasiguères
Volume	11,25hl (1500 bouteilles)
Degré	12%
Type de vin	Rouge
Température de service	Entre 10°C et 12°C
Vinification	Carignan noir : foulage léger en cuve, macération de 10 jours. Lladoner pelut et grenache noir : Presse après saignée des blancs de noir. Élevage de huit mois dans cinq barriques de 2,25 hl (de 3-5 vins).
Notes de dégustation	Robe rubis. Nez de canneberge, notes de viande grillée, thym et sauge. Tension persistante.
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