



Château Mauléon

AOP Côtes du Roussillon Villages Caramany

Producteur

Vignoble du Cru Caramany

Origine / Histoire

Caramany comporte 4 points d'intérêts majeurs :

- De nombreux vestiges néolithiques, dont les dolmens,
- Le Château qui date du XIV^{ème} siècle.
- Le lac, haut lieu de pêche, mis en eau en 1994
- Les Grands Vins de Caramany, bien entendu.

Le clocher que vous découvrez sur l'étiquette, est l'emblème du village et du cru.

C'est certainement l'un des plus anciens crus de l'appellation, et l'un des plus anciens : son classement date de 1977.

Caramany est un mot de la langue catalane, langue vivante et toujours enseignée en Catalogne française et espagnole.

La traduction française est « Grand Rocher ».

Géographie

Vignoble Sud de France, la région du Roussillon est la plus ensoleillée de France et jouxte la frontière espagnole.

Situé dans le cœur de la vallée de l'Agly, entre la vallée du Conflent et le massif des Fenouillèdes, le vignoble de Caramany est situé à environ 250 mètres d'altitude.

Vignoble et conduite

Les ceps de vignes sont conduits proche du sol, en taille gobelet sur les Carignan et les Grenache et en cordon de Royat sur les Syrah. Cette conduite permet une bonne protection du soleil et une économie en eau.

Les plateaux et coteaux de gneiss et d'arènes granitiques, alliés aux faibles rendements d'en moyenne 30 hl/ha, confèrent à ce vin un caractère de fruité unique.

Cépages

45% Syrah + 40% Carignan + 15% Grenache

Vinification et élevage

Vendange tardive pour le Roussillon (Octobre) la cueillette est manuelle. Le Carignan et la moitié de la Syrah rentrant dans l'assemblage, sont vinifiés grappes entières (macération à grains entiers ou carbonique) pendant 15 jours, entre 28 et 32°C.

L'autre partie de la Syrah et le Grenache sont vinifiés traditionnellement (érafilage) avec des cuvaisons de 18 jours.

Dégustation et gastronomie

Vin épice aux arômes de violette, velouté, fruits rouges et tanins fondus. A déguster sur les charcuteries fumées : Jambon de Montagne, Patta Negre..., un carré d'agneau aux épices, des côtelettes de porc aux herbes de Provence, accompagnées de tomates farcies ou de champignons à la crème.

Logistique

Bouteille / Bottle		
Type	Bdx Sensation Feuille morte	
Hauteur / height	30.05	cm
Poids / weight	1.2	kg
Carton / case		
Dimensions	23.3 x 15.4 x 30.7	cm
Poids / Weight	7.81	kg
UCV/carton	6	
Couche / Layer		
Nb de cartons	25	
UCV/Couche	150	

Palette / Pallet		
Dimensions	120 x 80 x 136.5	cm
Poids / weight	803	kg
Nb de couches	4	
Cartons/palette	100	
UCV/palette	600	
Gencod		
Gencod bouteille	3569401007928	
Gencod carton	3569406007923	Millésime: 2016
Code palette		