COTES DU ROUSSILLON VILLAGES « CUVEE JEAN PULL » 2024

Domaine des Soulanes



Situation : Installés à Tautavel, Cathy et Daniel Laffite ont repris, à la fin des années 1990, un vignoble situé au pied des pics rocheux du château de Quéribus. Quinze années d'apprentissage aux côtés du précédent propriétaire leur ont permis d'acquérir l'expérience nécessaire. Rebaptisé "Soulanes", terme qui désigne un coteau exposé sud/sud-est, le domaine propose une gamme de vins d'une précision et d'une netteté de saveurs rares, valorisant le caractère entier de matières premières pleines d'éclat.

Encépagement : 50% Grenache Noir, 40% Carignan Noir et 10% Syrah.
Terroir : Schistes métamorphiques, marnes sédimentaires, argiles et calcaires
Température de Service : 14° à 16°
Potentiel de Garde : 2 à 3 ans.



Observations : La robe se présente sous un rubis foncé aux reflets violines. Le nez est puissant et complexe. Il nous dévoile des notes de fruits noirs (cassis) et d'olives sous une jolie trame de fraîcheur. L'attaque en bouche révèle une belle envergure, avec des tanins soyeux et enrobés. La finale est fraîche sur une belle expression minérale.

Quelques accords gourmands : Charcuteries catalanes, Carpaccio de Bœuf aux olives, Viandes aux herbes grillées au barbecue…

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☎: 02 40 59 13 14
accueil@cave-de-longchamp.com – www.cave-de-longchamp.com