

Château SALITIS
11600 Conques-sur-Orbiel
T : 33 (0)4 68 77 16 10
e-mail : salitis@orange.fr



Château Salitis – Cuvée Rouge Cabardès AOP

*« Les fruits mûrs à l'état brut, sans note d'évolution,
la gourmandise et le velouté »*

- Cépages : Syrah (45%), Merlot (40%) et Cabernet Franc (15%).
- Sols : Vignes implantées sur des alluvions anciennes à galets et blocs siliceux (Syrah) et sur un sol de graves pyrénéennes avec un sous-sol de marnes (Merlot et Cabernet Franc).
- Vinification : Vendanges égrappée, foulée, pigeage en début de fermentation alcoolique.
Contrôle de la température (25°C) et travail d'extraction en douceur. Macération courte, micro-oxygénation entre la fin de la fermentation alcoolique et le début de la fermentation malolactique. Sulfitage après fermentation malolactique.
- Dégustation : Robe rouge intense. Nez élégant.
Bouche souple et aérienne.
Fruits rouges frais généreux et croquants apportés par le Merlot et le Cabernet.
Profondeur et élégance par la Syrah.
- Accords mets / vins : A déguster entre amis autour d'un apéritif dinatoire.
Accompagnera également des lasagnes, légumes grillés, couscous royal, croque-monsieur, barbecue, hachis parmentier, onglot à l'échalotte, petit salé aux lentilles.
Sur un plateau de fromage, préférez-le avec un Saint-Nectaire, un Camembert ou un Cantal.
- Température de service : 15 – 16°C.
- Conservation : Vin à boire dès maintenant jusqu'en 2026/2027.



CUVEE ROUGE

Cépages : Syrah, Merlot,
Cabernet Franc.

Terroirs : alluvio-colluvions de
calcaires, sols sur calcaires.

Cont. : 75 cl.



Code barre : 3562451110204

VIN BIO – FR BIO -10