

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



Cuvée égyptienne

Malbec 2022

Vin de Pays Côtes de Lastours

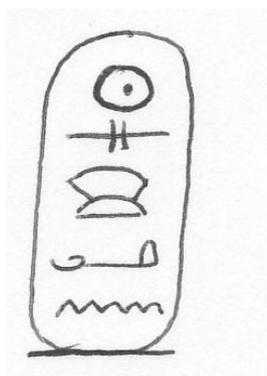
« Puissance et force du Malbec sublimé par le terroir de Salitis »

- Cépages : Malbec (100 %), cépage connu également sous le nom de Cot.
- Sols : Vignes implantées sur un sol argilo-sableux exposé Nord Est.
- Vinification : Vendange triée, égrappée puis foulée. Macération préfermentaire à froid d'une semaine. Extraction douce par remontages pendant la fermentation. Elevage sous bois pour 60 % de la cuvée, en barriques de 400 et 500 litres (barriques de 2 ou 3 vins, pas de bois neuf, pour sublimer le vin sans masquer son expression pas des arômes boisés dominants).
- Dégustation : Belle robe profonde, intense, couleur grenat. Nez puissant, de fruits noirs (mûre, myrtille), d'épices, de violette, avec des notes de cacao à l'ouverture, et de feuille de cassissier. Bouche ample, pleine, structurée et veloutée, relevée par une belle tension et des tanins soyeux. A carafier pour révéler toute l'expression aromatique.
- Accord mets/vins : Légumes secs (haricots, fèves, lentilles), pomme de terre (purée, frites, pomme de terre sautées), champignons (de Paris ou sauvages), artichauts, piperade. Les œufs en meurette, brouillés, les omelettes. Boudin noir. Charcuterie, viande rôtie, entrecôte grillée, pèlardon.
- Température de service : 18 °c
- Conservation : Vin à boire dès maintenant jusqu'en 2027/2028.

Pourquoi cette cuvée : Salitis est la vocalisation grecque du roi égyptien fondateur de la 15^{ème} dynastie, il aurait régné 19 ans vers 1650/1640 avant J.-C. L'existence d'un lien entre Salitis et le Pharaon n'est pas établie, quoique Sur le site des châteaux de Lastours les plus anciens vestiges connus remontent à l'Âge du Bronze Moyen vers 1500 ans avant notre ère : une grotte a livré la sépulture d'une fillette égyptienne « la princesse au collier » : son corps était recouvert d'objets parmi lesquels se trouvaient des perles d'ambre et des bijoux évoquant l'art mycénien ou égyptien. Nous pouvons rêver



Cépages : Malbec.



Cont. : 75 cl.



Code barre : 3562451110211

VIN BIO – FR BIO -10