

**LE CATHARE**  
AOP CÔTES DU ROUSSILLON  
VILLAGE

**Au XIIIème siècle surgit des chevaliers refusant la doctrine de Rome  
qui suivent leur propre dogme: les Cathares.  
Pourchassés car hérétiques, ils se réfugient dans les forteresses, tel des nids d'aigles,  
au sommet des montagnes calcaires qui surplombent le vignoble.  
C'est naturellement que nous avons appelé notre vin, issu de ce terroir,  
"le Cathare": du caractère et plein de vie!**

**CÉPAGE** Grenache 70%, Syrah 30%

**TERROIR** sols de schistes de Maury

**PACKAGING** "bourgogne tradition", bouchon Diam, carton de 6 bouteilles debout

**PRODUCTION** 2500 bouteilles/an

**VIGNE** de 20 à 50 ans

**VINIFICATION**

Macération préfermentaire à froid.

Fermentation en douceur à 20° pendant  
une semaine pour terminer à chaud, 28°.

Macération de 3 à 5 semaines.

Elevage en cuve.

Mise en bouteille en décembre, N+1.

**CLASSIFICATION**

Opulent et fondu,  
généreux et franc.

Lisse

Epicé

Étoffé

**ACCORD METS & VINS**

Couscous

Boles de Picolat

Tajine d'agneau et ses légumes

