

# PRESBYTERE de CARAMANY

## CARAMANY AOP



Cette Cuvée emblématique est l'image de tout le savoir-faire de plusieurs générations de vignerons.

C'est en 1972 que les viticulteurs de Caramany, petit village accroché sur les contreforts de la montagne des Pyrénées à presque 500 mètres d'altitude, ont décidé d'acquérir le Presbytère.

Depuis, ils ont baptisé leur principale cuvée « **Presbytère de CARAMANY** », elle fera la renommée des vins de Caramany auprès des plus grands amateurs de pépites.

Cette Cuvée issus de vignes cultivées en « Culture Raisonnée », philosophie culturelle en parfaite adéquation avec le respect de la nature.

Elle est le reflet des traditions et des valeurs transmises depuis des décennies aux hommes qui aujourd'hui cultivent toujours la vigne sur cette terre rocheuse de CARAMANY.

Les vignes sont travaillées manuellement sur des pentes montagneuses dont les sols et les sous-sols sont composés de granit et de sable grossier de quartz colmaté par des sédiments.

C'est une région aride qui oblige la vigne à puiser l'eau et les nutriments en profondeur.

La flore endémique qui entoure les vignes se compose essentiellement de Labiées tels que le thym et le romarin, d'Apiacées comme l'angélique et le fenouil.

Les faibles rendements sous un ensoleillement exceptionnel permettent la récolte des baies de raisin à sur-maturité, extrêmement riches et aromatiques.

Sa vinification particulière associant deux méthodes de fermentation : « carbonique », permettant une fermentation en douceur de la grappe entière tout en la protégeant de l'oxygène, et, « traditionnelle », avec une cuvaison classique de 18 jours, lui confère un équilibre parfait entre le fruité et la rondeur.

Les cépages Syrah et Carignan cultivés sur un terroir et un environnement unique au monde ont produit ce vin d'une très grande finesse.

Sa concentration et sa robe profonde aux reflets grenat libère un nez d'intenses saveurs de violette, la bouche ronde et onctueuse dégage des arômes de petits fruits rouges et d'épices douces.

C'est un vin de classe qui oscille entre puissance et finesse, et qui offre un joli potentiel de garde de 3 à 10 ans.



