



100 % Caladoc

— France — Languedoc-Roussillon

Cette cuvée est étonnante par sa gourmandise et ses arômes marqués de fruits noirs sur la liqueur de cassis et des notes d’eucalyptus. La bouche est charnue et les tanins sont présents, mais fondus. Un vin qui se mariera superbement avec un fromage de brebis affiné.

Note de dégustation

Le Caladoc est un croisement entre le Grenache Noir et le Malbec qui a vu le jour en 1958 dans le sud de la France. En effet, il provient des recherches de Paul Truel à l'INRA de Montpellier, alors que celui-ci travaillait à la création d'une variété résistante à la coulure. Une origine qui lui vaudra le surnom de Grenache qui ne coule pas.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Caladoc	Type de vin	Tranquille
Potentiel de garde	1 à 3 ans	Millésime	2023
Couleur du vin	Rouge	Pays	France
Allergènes	Contient des sulfites	Région	Languedoc-Roussillon