

<http://www.languedocwineshop.fr/vins-rouges-languedoc-roussillon/corbieres/castelmaure-la-pompadour-2012.html>



PLUS DE VUES



### Castelmaure, La Pompadour, 2012

Like Be the first of your friends to like this.

[Envoyer à un ami](#)

[Soyez le premier à commenter ce produit](#)

Disponibilité : En stock

9,50 €

Qté :

#### Description rapide

La Pompadour est le plus accessible des grands vins de Castelmaure. Ses arômes, très mûrs, habillés de fines nuances vanillées sont portés par une belle longueur. Une cuvée qui combine puissance, élégance et finesse. A associer à une volaille fermière.

#### NEWSLETTER

Abonnez-vous à la newsletter  
Inscription à notre newsletter :

#### MON PANIER

Votre panier est vide.

#### ENVOI EXPRESS



**LIVRAISON OFFERTE**  
à partir de 200€ d'achat

Un caviste au cœur  
du Languedoc



L'avis des clients  
Customer reviews



#### Détails

A mi-chemin entre les châteaux 'Cathares' et la Méditerranée, le vignoble de Castelmaure est niché au cœur des Corbières. Calcaires et schistes s'entrelacent dans ce terroir convoité où le climat, vivifié par les vents et tonifié par l'altitude, permet l'éclosion des plus fins arômes du raisin. La Pompadour est le plus accessible des grands vins de Castelmaure. C'est un hommage aussi à la famille des Pompadour qui régna ici, bien avant qu'une courtisane ne fasse la pluie et le beau temps à Versailles. Ainsi Castelmaure a rêvé d'un vin de marquise, délicatement corseté... Une robe intense, aux reflets pourpres. Un puissant nez de fruits rouges, de mûres aussi, qui évoque la garrigue, les épices, les pierres chaudes chauffées au soleil. En bouche, place à la rondeur et à une texture soyeuse. Les arômes, très mûrs, habillés de fines nuances vanillées sont portés par une belle longueur. Une cuvée qui combine puissance, élégance et finesse.

#### Informations complémentaires

|                                     |                                           |
|-------------------------------------|-------------------------------------------|
| Appellation                         | Corbières AOC                             |
| Millésime                           | 2012                                      |
| Cépages                             | Carignan, Grenache noir, Syrah            |
| Potentiel de garde                  | 5 ans et plus                             |
| Elevage                             | oui                                       |
| Mode de culture                     | Vignoble en conversion bio                |
| Température de service              | 18°C                                      |
| Carafage conseillé                  | Non                                       |
| Revues et Concours                  | Non                                       |
| Contenance                          | 75cl                                      |
| Degré alc.                          | 13°5                                      |
| Suggestions / Accords<br>Mets / vin | Poulet fermier, gigot d'agneau au thym... |

*Safrà 2012. Entrecote. Almoço no "Hotel La Rapière", Carcassonne, em 01/10/2014.*