



IGP PAYS D'OC ROUGE 2023 " CUVÉE  
ELYSIQUE " CAVE DE CAMPLONG  
(100% MARSELAN)

Pays : France  
Région : Languedoc Roussillon  
Sous région :  
Cépage(s) : 100% Marselan (cabernet sauvignon x grenache noir)

Note de dégustation :

Couleur rouge grenat. Le nez complexe, révèle des arômes de petits fruits rouges bien mûrs et des notes légèrement vanillées. La bouche possède une très belle rondeur, le milieu de bouche est suave et charnu. Très belle sucrosité. Boisé fin. Sa fraîcheur et sa sucrosité permettent de le servir aussi bien en apéritif qu'en accompagnement de repas.

Température de service : 16 C°  
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Apéritivo, fromages et charcuteries. Plats tex-mex (chili con carne, tacos).  
Pizza tomate, salami

Commentaires du sommelier :

Situées aux pieds de la montagne Alaric, sur le terroir d'exception de Lagrasse, les vignes s'enracinent sur des sols argilo-calcaires, entre garrigues et oliviers, offrant une grande diversité de cépages. Classées pour 90% en AOP Corbières, les vignes, pour certaines de plus de 50 ans, puisent leur caractère dans les Terra Rossa, terres typiquement méditerranéennes. Issu du cépage Marselan (croisement de cabernet sauvignon et de grenache noir), ce vin est vinifié traditionnellement avec un cuvaison courte : 8 jours et une étape pré-fermentaire à froid (48h) pour extraire des arômes de fruits rouges et maîtriser l'extraction de tanins. En résulte un vin intensément fruité, rond et suave. Les amateurs de Primitivo se régaleront tout autant d'Elysique que du cépage phare des Pouilles.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

