



Le Caveau du Château de Salettes

<u>By Salettes - AOC</u>	Volume	Prix
Rouge 2020	75 cl	8,50 €
Blanc Sec 2021	75 cl	9,50 €
<u>La Méthode Ancestrale - AOC</u>		
Enjoy ma Vigne Effervescence by Salettes	75 cl	12 €
<u>Les Tours de Salettes - AOP</u>		
Rouge 2014	75 cl	7 €
Le coffret Carton : 1 bouteille 2 bouteilles 3 bouteilles		1,75 € 2 € 3 €

Dégustation des vins du domaine,
de mai à octobre,
tous les soirs à 18h30.

*Wine tasting : 6:30pm
(from may to october)*

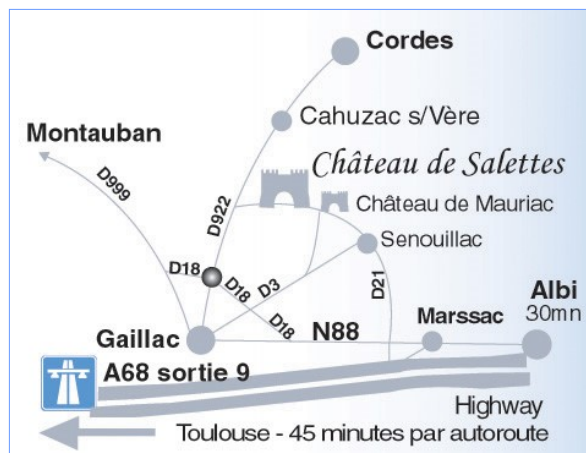


CHATEAU DE SALETES

Hôtel**** - Spa - Restaurant - Vignoble

Lieu-dit Salettes
81140 CAHUZAC-SUR-VERE
Laurent LE NET
Tél : 06.15.32.29.44
Fax : 05.63.33.60.61

Email : vins@chateaudesalettes.com
www.chateaudesalettes.com



CHATEAU DE SALETES

LES VINS



GAILLAC AOC - ROUGE 2020

Cépages :

50% Braucol, 50% Syrah,

Vinification :

Elevage de 12 mois pour développer la complexité et fondre les tanins (barriques et cuve)

Dégustation :

Belle robe profonde, couleur rouge rubis soutenue. Arômes de mûres et de cassis. Bouche ample, charnue avec des tanins affirmés.

En finale on retrouve des arômes de fruits.

A déguster chambré (18')

Ouvrir 1h avant dégustation.

Accompagne les viandes en sauce, les gibiers ou les fromages.

Potentiel de garde : de 6 à 8 ans



Les vins du Château de Salettes

Le Château de Salettes, bâti sur un éperon rocheux au XIII^e siècle, est entouré de ses 10 hectares de vignes, d'un âge moyen de 40 ans. Exposé Sud-ouest, sur un sol argilo-calcaire très propice à la culture de la vigne, il bénéficie d'une situation géo-climatique tout à fait exceptionnelle.

Sous François 1^{er}, déjà, le vin blanc de Salettes se trouvait sur la table du roi de France.

Salettes, berceau du vignoble millénaire de Gaillac, continue aujourd'hui à donner naissance à des vins de qualité avec la complicité du domaine La Croix des Marchands.

GAILLAC AOC - BLANC SEC 2021

Cépages :

50% Mauzac, 50% Sauvignon

Vinification :

Elevage sur lies en barriques pendant 9 mois

Dégustation :

Le vin présente une robe éclatante d'un jaune pâle avec des reflets verts. En bouche, il développe d'abord des arômes d'agrumes puis s'ouvre sur des notes plus rondes. L'attaque est acidulée puis ce vin s'arrondit en bouche. La finale est aromatique et fleurie.

A déguster frais (10' à 12')

Accompagne vos apéritifs, fruits de mer ou poissons à la plancha



Gaillac

Entre les vignobles de Bordeaux et du Languedoc Roussillon, la région Midi-Pyrénées a su perpétuer sa vocation vinicole, sous la dénomination « Vignobles du Sud-Ouest ».

Située dans le département du Tarn, l'aire d'Appellation Gaillac couvre 3 500 hectares répartis sur 73 communes pour une production AOC de plus de 165 000 hl. La diversité des terroirs et l'ancienneté du vignoble lui permettent de présenter une grande variété de vins élaborés.

METHODE ANCESTRALE **Effervescence by Salettes** **AOC GAILLAC**

Cépages : 100% Mauzac.

La méthode ancestrale est un procédé de vinification délicat sans adjonction de sucre ou de liqueur (contrairement aux champagnes et aux crémants). Ce sont les seuls sucres du raisin qui seront fermentés pour produire l'effervescence.

A déguster frais (6' à 8')

Accompagne les apéritifs, les desserts...



LES TOURS DE SALETTES **AOP - ROUGE 2014**

Cépages :

40% Braucol, 30% Syrah,
20% Merlot,
10% Cabernet Sauvignon

Vinification :

Les raisins de chaque cépage sont vinifiés séparément. égrappage, fermentation pendant deux semaines. Elevage en cuve pendant 12 mois.

A déguster entre 14 et 16'.

Peut aussi se boire frais.

Accompagne les viandes rouges grillades, cassoulet, fromage...

