

LIMOUX, CHÂTEAU DE GAURE ROUGE 2008

Héritier d'une longue lignée de vigneron, le banquier belge Pierre Fabre continue de nous surprendre avec ses limoux. Assemblage de carignan (35 %), grenache (30 %), syrah (15 %) et mourvèdre, ce millésime 2008 a été vendangé à flanc de coteaux sur des sols de schistes calcaires, aux portes des Corbières, qui favorisent la maturité des raisons et des vins fruités et profonds dotés d'une acidité particulière. Elevé en barrique pendant plus d'un an, période pendant laquelle il a acquis une belle complexité aromatique, il peut être d'ores et déjà consommé, de préférence avec des viandes rouges en daube ou des volailles en sauce.

Prix départ cave : 12,50 €.
www.chateaugaure.com



A. M.