

# COTES CATALANES 2022

## « PAPILLON ROUGE »

### Torredemer Mangin



**Situation :** C'est l'histoire de Romain Torredemer et Thomas Mangin, deux amis unis par leur amour pour cette terre bien-aimée et leur passion pour le vin. Petits-fils de vigneron, ils ont tous les deux grandi les pieds dans les vignes de leur grand-père et ont décidé de mettre

leurs talents en commun et créer le domaine Torredemer-Mangin. Un domaine en mode "bio" bien sûr. Quand on grandit en pleine nature, on connaît sa fragilité et cela nous donne envie de la préserver.

**Encépagement :** Grenache 55%, Carignan 30%, Syrah et Mourvèdre

**Terroir :** Argilo-calcaire

**Température de Service :** 15°C

**Potentiel de Garde :** 2024 à 2026

**Observations :** « Papillon », c'est 930 kg d'amour à la pesée, mais surtout le fidèle compagnon de travail des vigneron. Avec du caractère, mais sensible, à l'image de leur cheval, cette cuvée exprime souplesse et gourmandise.

L'olfactif net et droit d'une grande concentration recèle de fruits noirs écrasés (mûre, cerise noire) où dominant des effluves à la fois fumées et épicées. La bouche d'attaque franche évolue avec amplitude sur une trame riche et juteuse au registre de noyaux de fruits et de baies noires légèrement compotées. Le milieu de bouche demeure d'un grand équilibre avant de laisser place en finale aux saveurs d'épices et de zan.



**Quelques accords gourmands :** ragoût de bœuf aux carottes, une terrine de sanglier, une daube Provençale...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com) - [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)