


## Ch. l'Espigne

Jean Cassignol 2006 ★

Les schistes de Villeneuve-des-Corbières subliment les vieilles vignes de carignan. Le domaine, tout d'abord voué à la polyculture et à l'élevage, se tourna vers la moitié du XX<sup>e</sup> s. vers la viticulture. D'une couleur rouge intense, ce 2006 exprime des senteurs d'abord grillées, avant de laisser parler le fruit (baies rouges et bigarreau). La bouche, d'attaque ronde et souple, se fait ensuite plus généreuse, structurée par des tanins bien présents qui donnent de l'ampleur au vin. Un fitou de tradition à boire avec un cassoulet.

 *Vin rouge tranquille*

 *Élevé en fût*

 *Élevé en cuve*

*Surface*

**n.c.**

*Production*

**2 000 bouteilles**

*Prix*

**8 à 11 €**

*Vin sélectionné  
dans*

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS  
**2010**

📍 Philippe Cassignol, Ch. l'Espigne, 21, rue du Moulin, 11360 Villeneuve-des-Corbières, France, tél. 04 68 41 92 46, fax 04 68 46 32 97, email [chateau.lespigne@orange.fr](mailto:chateau.lespigne@orange.fr)

📌 🚶 🍷 t.l.j. 8h-20h