

## CARIGNAN



**APPELLATION :**

Indication Géographique Protégée Pays d'Oc

**CÉPAGES :**

Carignan

**Cuvée :**

Carignan 2016

**VINIFICATION :**

Egrappage, Foulage, fermentation contrôlée 26 à 28°C, temps de macération de 15 à 20 jours, pressurage pneumatique, Fermentation malolactique en cuve, les assemblages sont réalisés après la vinification.

**CONDITIONNEMENT :**

Conditionné en palettes de 600 bouteilles, en carton de six droit et en bouteilles de 75 cl.

**MODE DE CONDUITE:**

Densité 4000 pieds/ha, Taille en simple guyot, rendement 65 hl/ha.

**SOL :**

Cailloutis argilo-calcaire rouge.

**DÉGUSTATION :**

Belle robe rouge grenat. Nez intense aux arômes de fruits murs et d'épices. Bouche toute en souplesse, belle onctuosité, sur des notes de pruneaux avec une finale légèrement vanillée.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :**

14 à 16°C

**GASTRONOMIE:**

il agrémentera avec élégance plats de charcuterie, tapas, cuisine exotique ainsi que les plateaux de fromages.