

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.