

Cuvée CARIGNAN



Assemblage : 100% Carignan

Vinification et élevage : Récoltée à la main dans les meilleures conditions de maturité, la plus ancienne parcelle du domaine est vinifiée traditionnellement en grappes entières. La température est maîtrisée et la macération courte afin de préserver la typicité et le fruité de ce cépage emblématique de la région. Ce Carignan est issu de l'assemblage d'un élevage en fût de chênes (9 mois) et en cuve.

Robe : Rouge soutenu, profond, aux reflets violine.

Nez : Bouquet fin et complexe aux parfums d'agrumes et d'épices rehaussés de délicates notes boisées de vanille et cannelle.

Bouche : Puissante et racée, dotée de tanins fermes, aux arômes complexes de réglisse, d'épices et de vanille. Harmonieuse et persistante, sa finale révèle des touches de zestes d'agrumes et de moka.

Accords mets vin : Ce séduisant Carignan sera remarquable en accompagnement de toasts de tapenade d'olives noires, d'une garbure béarnaise, d'un chop suey aux légumes, ou encore d'une tendre côte de veau de l'Aubrac.

Délai de garde : 5 à 8 ans.

Servir de préférence à : 16 - 18°C.