

VIN DE FRANCE

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 violette.

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 et vin : Ce séduisant Carignan sera remarquable en accompagnement de toasts de tapenade d'olives noire, 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.

Afin de préserver toutes ses qualités gustatives, ce vin n'a pas été filtré.

Grape varieties blended: 100% Carignan.

Vinification and aging: Harvested by hand once the best of the grapes' ripeness has been reached, the Domaine's most ancient ground is traditionally vinified as whole bunches. The temperature is controlled and the maceration is kept short in order to retain the typicality and the fruitiness distinctive of this grape variety, symbolic of the area.

Colour: A deep and intense red with purplish glints.

Nose: A fine and intricate bouquet with flavours of citrus and spices, enhanced by a light woody touch of vanilla and cinnamon.

Palate: Mighty and distinctive, featuring firm tannins with complex aromas of liquorice, spices and vanilla. Balanced and long-lasting, the finish reveals a slight note of citrus zest and mocha.

Matching of food and wine: This tempting Carignan will be noteworthy accompanying black tapenade toasts, a béarnaise potful, a chop suey with vegetables, or even a tender veal cutlet from Aubrac.

Keeping period: 5 to 8 years.

Best served at : 16-18°C.

In order to keep all his gustatory qualities, this wine has not been filtered.