

N°18

Carignan rouge

		Région	Languedoc
Appellation	IGP Aude	Terroir	Argilo-calcaire
Millésime	2018	Degré	14°
Cépages	Carignan	Rendement	60 Hl/Ha

Dégustation / Tasting

La robe est rubis intense, le nez développe des parfums de fruits rouges mûrs tels que la cerise et la mûre. La bouche, généreuse, se distingue par sa complexité et son volume, révélant des notes de fruits noirs mêlés d'épices douces. Les tannins sont structurants mais soyeux.

Cette cuvée accompagnera les grillades et exprimera tout son potentiel sur des pièces de bœuf.

Deep ruby color, the nose develops aromas of ripe red fruits such as cherry and blackberry. The generous and powerful palate is distinguished by its complexity, revealing notes of red and black fruit, mixed with notes of sweet spices. The tannins are structured but it's silky. This wine is appreciated with grilled meats but expressing the full potential with pieces of beef.

Service 18°

Conservation / Ageing potential

3 à 4 ans / 3 to 4 years

Vinification / Wine making process

Macération traditionnelle puis pré-fermentation à froid.

Traditional maceration and cold pre-fermentation.

Élevage / Breeding

Cuve traditionnelle / Traditional tanks.

Conditionnement / Packaging

Bouteille « Sarah » 75 cl

Carton de 6 bouteilles, palette de 480 bouteilles.

“Sarah” bottle 75 cl, pack of 6 bottle, pallets of 480 bottles.

