

C0715 – CARIGNAN NOIR

IGP Côtes Catalanes

« Vieille vigne, parcelle C0715, plantée dans les années 30 par mon arrière-grand-père, Charles. En vinifiant ce Carignan Noir, j'ai voulu vous transmettre un savoir faire familial. »

CEPAGES

100% Carignan noir.

Vieille vigne plantée dans les années 30.

TERROIR

Au cœur du terroir des Aspres.

Sols Argilo-calcaire, territoire aride avec des ressources hydrique en profondeur.



VINIFICATION

Raisins récoltés à la main dans des caissettes. Un tri est effectué à la vigne et à l'égrappage. Pré-fermentaire à froid à 10°C afin de conserver les arômes. Fermentation à température régulée 24°C.

PRODUCTION ANNUELLE

1000 bouteilles.

NOTES DE DEGUSTATION

Rouge soutenu. Notes de petits fruits noirs mûrs, cassis, mêlées à des notes d'épices douces, de poivre gris. Un vin gourmand avec des tanins veloutés.

ACCORD METS ET VIN :

Pièce du boucher, charcuteries, tapas, grillades, fromage de chèvre frais.