



CARIGNAN VIEILLES VIGNES

Vin de Pays de l'Hérault

Carignan Vieilles Vignes offre à l'amoureux du vin français tout ce qu'il est en droit d'attendre : un travail à la vigne attentionné, une vinification avec le savoir faire de notre œnologue et un cépage typique de notre région. Le résultat est gourmand, fruité, intense et très expressif.

TERROIR

Cette cuvée est issue de nos plus beaux terroirs en Languedoc, elle provient uniquement de quelques parcelles sélectionnées par notre chef de culture pour leurs qualités et leurs aptitudes à produire un Carignan sain et mûr. Ce cépage fut implanté en Languedoc il y a très longtemps, et ces vieilles vignes ont en moyenne 40 ans. Le sol pauvre et caillouteux, l'exposition sud et les petits rendements.

VINIFICATION

Cette cuvée à base d'un cépage traditionnel languedocien n'en est pas moins vinifiée de façon moderne. Les raisins sont éraflés et foulés. La fermentation se déroule à 23°C, suivi d'un élevage en cuve et une partie de l'assemblage (10%) passe en barriques de chêne français.

DEGUSTATION

La robe offre une belle couleur rouge cerise, le nez une abondance de petits fruits et des notes vanillées. En bouche, la sensation est douce, avec une bonne matière et une finale agréable. Cette cuvée est idéale pour tous vos plats de viandes grillées, rôties et les gibiers.