



H.A. CARIGNAN

Cépages :

100 % Carignan de 75 ans

Vinification :

La vendange est ramassée à la main. La vendange n'est pas égrappée avant cuvaïson pour garder de la fraîcheur. Les baies sont ramassées bien mûres pour une bonne maturité phénolique. Cuvaison de 3 semaines à des températures de 24 à 26°. Élevage de 6 mois en fût de chêne.

Commentaire de Dégustation :

Sa couleur est profonde aux reflets grenat
Son nez est puissant avec des premières senteurs de garrigues, de fruits rouges et même de fruits noirs et des épices,
Sa bouche est dans le même registre que le nez, puissante mais avec de la finesse aussi

Alliance Mets & Vin : Ce vin se sert à température ambiante, sur de la charcuterie, sur des viandes grillées ou sur un joli roti