



Cuvée H.A CARIGNAN

HORS APPELLATION

ROUGE 2024

CEPAGES :

100% CARIGNAN

VINIFICATION :

La vendange est ramassée à la main et triée minutieusement. Elle n'est pas égrappée avant cuvaision pour garder de la fraîcheur. Les baies sont ramassées bien mûres pour une bonne maturité phénolique. Cuvaision de trois semaines à des températures de 24 à 26°C. Douce extraction exécutée par de légers pigeages. Elevage de neuf mois en fût de chêne.

DEGUSTATION :

Sa couleur aux reflets grenat. Le nez est très aromatique avec des notes poivrées et fruits noirs comme la mûre, myrtille, cerise... Sa bouche est dans le même registre avec des notes d'épices (garrigue), des tanins tous en finesse et légèrement mentholé ce qui apporte de la fraîcheur.

METS & VIN :

Se sert légèrement frais autour de 14-15°C à l'apéritif, plateaux de charcuterie et fromage, sur des viandes rouge grillées...

