

1900 LA CENTENAIRE

2019



CÉPAGE & DEGRÉ - 100% CARIGNAN CENTENAIRE - 14,5 % VOL.

APPELLATION - IGP CÔTES CATALANES ROUGE

MILLÉSIME - 2019

RENDEMENT & SOL - 30 HL/HA - TERRES ARGILO-CAILLOUTEUSES

LABEL - EN CONVERSION BIO

VINIFICATION - LES RAISINS, RÉCOLTÉS À LA MAIN, SONT TRIÉS PUIS ENCUVÉS POUR PARTIE EN GRAPPE ENTIÈRE, PUIS FERMENTÉS EN MACÉRATION CARBONIQUE AFIN D'EXTRAIRE LE FRUIT, L'AUTRE PARTIE SERA VINIFIÉE DE MANIÈRE TRADITIONNELLE. LE VIN EST ENSUITE ÉLEVÉ EN CUVE INOX DURANT TOUT L'HIVER. AVANT MISE EN BOUTEILLE, IL PASSE AU FROID POUR LA STABILISATION TARTRIQUE PUIS AU FILTRE TANGENTIEL.

OEIL - ROBE ROUGE LÉGÈREMENT GRENAT

NEZ - DOMINÉ PAR LES FRUITS ROUGES À NOYAUX. IL SENT LA TERRE ET LES PLANTES MÉDITERRANÉENNES (THYM, ROMARIN). APRÈS AÉRATION, LE CÔTÉ LARDÉ DU CARIGNAN EST PRÉSENT, ENTREMÊLÉ DE NOTES BOISÉES.

BOUCHE - IL EST TRÈS FIN ET EXPRESSIF, AVEC DES TANINS RICHES, IL EST DOMINÉ PAR DES NOTES DE FRUITS ROUGES À NOYAUX. ÉGALEMENT TRÈS MINÉRAL, IL EXPRIME LA COMPLEXITÉ DU SOUS SOL ET LE GRAND ÂGE DES VIGNES.

ACCORD METS & VINS - IL SE MARIERA PARFAITEMENT AVEC UN GIGOT D'AGNEAU GRILLÉ, DES AIGUILLETES DE CANARD OU ENCORE DES BROCHETTES DE BŒUF. T° DE SERVICE 14-15 °C À DÉGUSTER MAINTENANT MAIS PEUT ATTENDRE ENTRE 2 ET 10 ANS.

