

CARIGNAN SAUVAGE

2020



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

APPELLATION - IGP CÔTES CATALANES ROUGE

MILLÉSIME - 2020

RENDEMENT & SOL - 20 HL/HA - TERRES ARGILO-CAILLOUTEUSES

LABEL - EN CONVERSION BIO - VIN NATURE

VINIFICATION - VINIFICATION INTÉGRALE EN BARRIQUE, MÉTHODE NATURE. RAISINS RÉCOLTÉS À LA MAIN, TRIÉS ET EGGRAPPÉS MANUELLEMENT PUIS MIS EN TONNEAU. FERMENTATION SPONTANÉE SANS LEVURAGE, NI SULFITAGE. MACÉRATION ET PIGEAGE MANUEL PENDANT 3 SEMAINES. LE VIN EST ENSUITE ÉLEVÉ EN CUVE INOX DURANT TOUT L'HIVER. FILTRATION TRÈS LÉGÈRE ET MISE EN BOUTEILLE LE 25 FÉVRIER.

OEIL - ROBE ROUGE INTENSE LIMPIDE.

NEZ - DOMINÉ PAR LES FRUITS ROUGES À NOYAUX. APRÈS AÉRATION, DES NOTES FLORALES SURGISSENT.

BOUCHE - IL EST TRÈS FIN MAIS EXPRESSIF. BELLE ATTAQUE EN BOUCHE ET BELLE FRAÎCHEUR. IL EXPRIME LA COMPLEXITÉ DU SOUS SOL ET LE GRAND ÂGE DES VIGNES. ÉQUILIBRÉ ET ONCTUEUX.

ACCORD METS & VINS - IL SE MARIERA PARFAITEMENT AVEC UN GIGOT D'AGNEAU, DES BROCHETTES DE BŒUF. SA FRAICHEUR LUI PERMET D'ACCOMPAGNER ÉGALEMENT UN POISSON. T° DE SERVICE 14-15 °C. À CARAFER. . À CARAFER. EXCELLENT POTENTIEL DE GARDE, JUSQU'À 10 ANS.

