

CARIGNAN SAUVAGE

2022



CÉPAGE & DEGRÉ - 100% Carignan centenaire - 14% Vol.

APPELATION - IGP Côtes Catalanes Rouge

MILLÉSIME - 2022

PRODUCTION & SOL - 200 Billes - Terres argilo-caillouteuses

LABEL - Agriculture Biologique - 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. Vin non filtré. 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 fraîcheur 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.

**CHÂTEAU
NADAL HAINAUT**