

# CARIGNAN SAUVAGE

2022



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

**APPELLATION** - IGP Côtes Catalanes Rouge

**MILLÉSIME** - 2022

**PRODUCTION & SOL** - 200 Blles - 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**