

VIEUX CARIGNAN LIQUOREUX 2011

Vin de France

Cépages :

100% Carignan

Vinification et élevage :

Les vendanges sont effectuées en sur-maturité.

Ensuite à lieu une courte macération de 48h.

Pour continuer sur la fermentation à basse température.

Jusqu'à son arrêt naturel qui se trouvera autour des 14.5°.

Et pour terminer un an d'élevage en barriques.

Potentiel de garde :

Se conserve de 10 à 15 ans.

Description organoleptique :

On retrouve au nez des senteurs de noisettes et de cacao épicé. En bouche ce sont des tanins très fondus, que l'on découvre sur des notes de fruits rouges murs.

Accords mets et vins :

Ce vieux Carignan Liqueureux s'accorde parfaitement avec les desserts à base de chocolat noir;

Mais il convient aussi pour l'apéritif, particulièrement en hiver.

Degré alcoolique :

20°

A déguster entre 10 et 15° ou plus frais pour l'apéritif

