

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°. Pour terminer, un an d'élevage en barriques.

Potentiel de garde

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.

Dégustation autour de **20°C**.