

Réserve Rouge CARMIN

AOC Côtes du Roussillon Villages Caramany

Origine :

Le vignoble est implanté sur des coteaux au sol de gneiss et arènes granitiques.
Journées chaudes et Nuits fraîches en été.

Cépages :

10 % Grenache Noir, 60 % Syrah et 30 % Carignan Noir.

Vigne et vinification :

Culture raisonnée de la vigne (non certifiée)
Rendement moyen : 30 hl/ha, récolte manuelle.
Macération carbonique de 15 jours pour le Carignan Noir.
Le Grenache noir et la Syrah sont vinifiés en macération traditionnelle avec respectivement 12 et 21 jours de cuvaison.

Mise en Bouteille :

Au printemps suivant les vendanges de façon à conserver un maximum d'arômes.

Dégustation :

Robe d'un rouge très profond, carmin (!)
Nez intense et frais, allie des notes de violette, de réglisse et de mûre.
Ampleur et suavité dominant l'équilibre en bouche où se mêlent des notes de réglisse et de violette.
Finale fraîche et généreuse avec des tanins soyeux.
Bon potentiel de garde !

Accords Mets-Vins :

A déguster sur une charcuterie de pays, des cailles rôties aux raisins et au thym, des beignets de fleurs de courgettes, et pour finir un chèvre sec.

Garde et Température de service :

A déguster dans les 6-8 ans, 18°C.

VIGNERONS DE CARAMANY

70 Grand'Rue - 66720 CARAMANY – France

Tel : 00 33 (0)4 68 84 51 80 / Fax : 00 33 (0)4 68 84 50 84

E-mail : contact@vigneronsdecaramany.com / Site Internet : www.vigneronsdecaramany.com

