



## **Réserve Rouge Carmin** AOC Côtes du Roussillon Villages Caramany

### **Cépages :**



Carignan Noir et Syrah.

---

### **Vigne et vinification :**



Culture raisonnée de la vigne (non certifiée).

Rendement moyen 25 hl/ha

Récolte manuelle.

Macération carbonique pour le Carignan Noir. La Syrah et le Grenache noir sont vinifiés en macération traditionnelle.

Elevage en cuve béton.

---

### **Dégustation :**



Robe d'un rouge très profond, carmin ( !).

Nez intense et frais, alliant 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-Vin :**



A déguster sur charcuterie de pays, des cailles rôties aux raisins, un civet de sanglier, une tomme des Pyrénées.

---

### **Garde et Température de service :**



A déguster entre 6 et 8 ans, 16° à 18°C.