

CARIGNAN 2025 ROUGE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Un vin qui exhale avec délicatesse tout le caractère séveux et sanguin de ce cépage authentique. Un carignan irrésistible qui retrouve toutes ses lettres de noblesse.

Accords mets et vins

Fromages, viandes rouges, grillades

Détails

Dégustation

Robe : Belle robe pourpre

Nez : Nez éclatant de mûre de ronce, de myrtille sauvage et de cèdre.

Bouche : La bouche est veloutée et délicate offrant une très belle expression de ce cépage.

Garde : 0 à 2 ans

Température de service : 16°-17°

Caractéristiques

Terroir : Terroir de la Seranne - Contrefort du Larzac

Cépage : 100% Carignan

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biologique

Vinification : Traditionnelle avec des pigeages manuels et des longueurs de macérations adaptées au millésime.

Elevage : En cuve pour conserver le fruit et la fraîcheur (7 à 8 mois)



Plaisirs du vin
Cahors