

CARIGNAN

I.G.P. CÔTES CATALANES

R O U G E



Photo non contractuelle

// TERROIR

Le terroir argilo-calcaire combine rétention d'eau et bon drainage, favorisant une maturation régulière des raisins. Ce sol apporte une complexité aromatique et une minéralité distinctive, conférant fraîcheur et structure aux vins.

// CÉPAGE

Carignan.

// VINIFICATION

Elle inclut une macération carbonique de 26 jours avec contrôle de température pour préserver les arômes fruités. Le pressurage pneumatique est ensuite utilisé pour extraire le jus en douceur, minimisant l'amertume et mettant en valeur les caractéristiques du cépage.

// ÉLEVAGE

Élevé en cuve pendant au moins 8 mois.

// DÉGUSTATION

Ce vin présente une robe grenat et un nez intense de fruits rouges et d'épices. En bouche, il est épicé et rond, avec des tanins enrobés et une finale de garrigue.

// ACCORDS METS & VINS

Ce vin s'accorde bien avec l'agneau grillé aux herbes de Provence et le ragoût de sanglier, qui complètent ses notes épicées et ses tanins enrobés. Il se marie aussi avec un tajine de poulet aux pruneaux pour ses arômes fruités et avec des fromages affinés comme le comté.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir à 13°C.