



LES VIGNOBLES  
DE L'ALARIC

# SENTIERS DU SUD CARIGNAN IGP PAYS D'OC

## CÉPAGES

Carignan

## DEGRÉ

14°

## RENDEMENT

45 Hl/Ha

## TERROIR-SOL

Argilo-calcaire

## DÉGUSTATION

Ce Carignan à la robe pourpre soutenue est remarquable de finesse et de concentration. Au nez, des parfums de fruits noirs. La bouche est souple, équilibrée avec des notes de torréfaction, de chocolat et de fruits secs

## ACCORD METS-VIN

Cette cuvée accompagnera parfaitement les viandes rouges et fromages doux

## SERVICE

14°

## CONSERVATION

3 ans

## VINIFICATION

Vinification traditionnelle, vendange égrappée et cuvaison 6 jours

## ÉLEVAGE

Cuve traditionnelle

## CONDITIONNEMENT

Bouteille bourguignonne 75 cl, carton de 6 bouteilles et palette de 630 bouteilles

Léger



Fruité



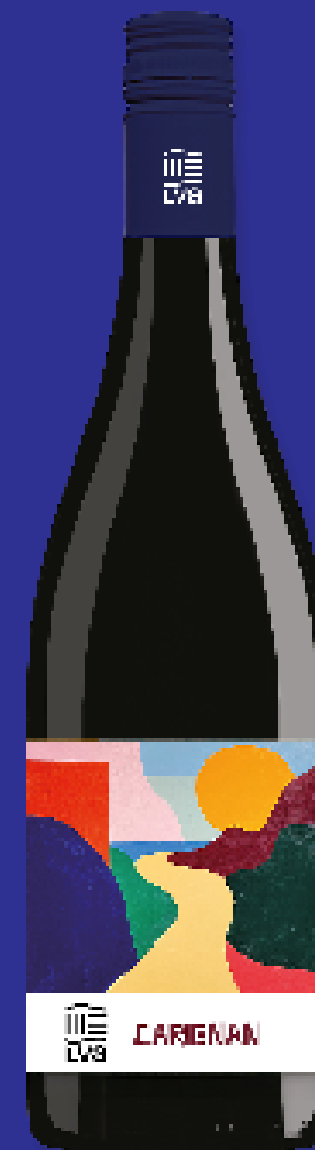
Souple



Corsé

Épicé

Tannique



LES VIGNOBLES DE L'ALARIC

1 rue de l'artisanat,  
11 700 Capendu

04 68 79 00 76

service.commercial@vignobles-alaric.com  
www.lesvignoblesdelalaric.com