



Hauts de la Cité

IGP Cité de Carcassonne



Cépages :
Merlot, Cabernet-Sauvignon



Degré :
13°



Rendement :
60 Hl/Ha



Terroir - sol :
Argilo-sableux



Dégustation :
La robe est rubis intense, le nez développe des parfums de fruits rouges compotés (cassis et mûres sauvages). La bouche, persistante, se distingue par sa complexité, révélant des notes de fruits rouges et noirs. Les tannins sont structurants mais soyeux.



Met / vin :
Cette cuvée accompagnera les grillades et exprimera tout son potentiel sur des pièces de bœuf.



Service :
14°



Conservation :
3-5 ans



Vinification :
50% thermovinification, 50% traditionnelle.



Élevage :
Cuve traditionnelle



Conditionnement :
Bouteille Bordelaise 75 cl. Carton de 6 bouteilles, palette de 600 bouteilles.