



Sentiers du Sud - Carignan

IGP Aude



Cépages :
Carignan



Degré :
14°



Rendement :
80 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.



Met / 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 Bordelaise 75 cl. Carton de 6 bouteilles, palette de 600 bouteilles.