

Carignan Vieilles Vignes

vin de pays des cotes de Thongue,

Robe rouge grenat. Nez à dominante réglisse, notes de cerise et de laurier sauce.

TERROIR
Villafranchien

À LA VIGNE
Vendanges manuelles.
Culture raisonnée. Vignes de 80 ans vendangées à la main

VINIFICATION
Vinification traditionnelle

CÉPAGE
Carignan

13,5° % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES
Rendement: 8 000 bouteilles hL/ha
Âge moyen des vignes: 80 ans ans

SERVICE
Servir à 18°C après passage en carafe.
Vin qui peut se garder 6 ans et plus

DÉGUSTATION
Robe rouge grenat profond avec reflets violacés.
Belle intensité colorante.
Nez à forte dominance réglisse douce « Zan » et des notes de cerises mûres et de laurier sauce

ACCORDS GOURMANDS
Ce vin accompagnera charcuterie, gibiers, viandes cuisinées, fromages

DOMAINE LA FONT DE L'OLIVIER
RUE DE LA CITE, 34480 MAGALAS
Tel. 04 67 36 11 70 - Contact@lafontdelolivier.com
htt://lafontdelolivier.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.