



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

