



Si nous parlions Carignan

Vin de France, VSIG, France

TERROIR

Villafranchien

À LA VIGNE

Vendanges manuelles

VINIFICATION

Vinification macération carbonique

14° % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 1 500 bouteilles

Âge moyen des vignes: 80 ans ans

SERVICE

Garde : 6 ans et plus

Service : 18-19° C

DÉGUSTATION

Bouche souple et « aérienne » avec une cohérence aromatique entre le nez et la bouche ; un nez réglissé, fraises des bois.

ACCORDS GOURMANDS

Vin qui accompagnera avec bonheur la charcuterie, les gibiers, les viandes cuisinées et les fromages fermiers

