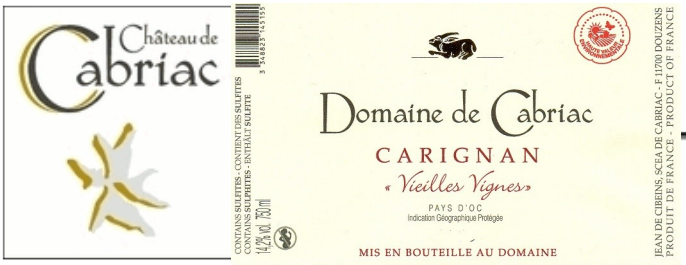


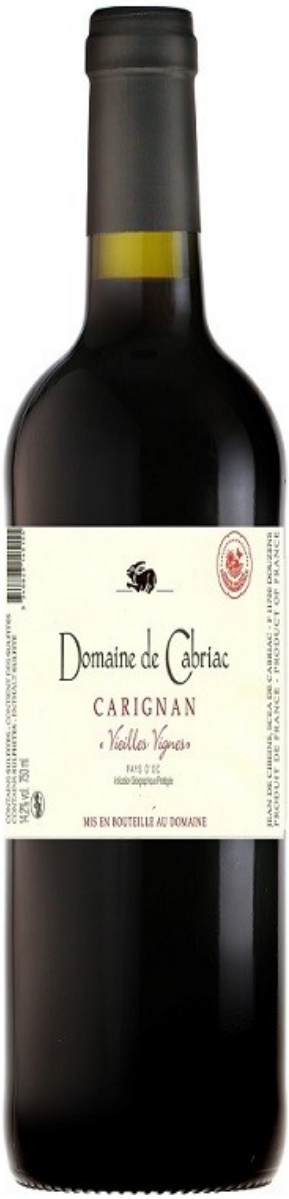
Cabriac

CARIGNAN

« Vieilles Vignes »

Le Carignan « Vieilles vignes »: Une robe rubis et des saveurs de petits fruits rouges.

Nom du produit : Domaine de Cabriac - Carignan « Vieillles Vignes »
Format : 75 cl
Pays/Région : France, Languedoc-Roussillon
Classification/Appellation : Vin de Pays d'Oc



Catégorie : Vin tranquille
Couleur : Rouge
Cépages : Carignan vieilles vignes (100%)
Degré d'alcool : 14,5%
Teneur en sucre : Sec
Terroir : Montagne d'Alaric, sol argilo-calcaire
Age moyen des vignes : 75 ans
Rendement : 35hl/ha
Vinification : Egrappage. Pigeages et délestages. Maîtrise des températures. Macération: 20 jours.
Elevage : Elevage en cuve puis mise en bouteille.
Potentiel de garde : 3 ans

Note de dégustation : Une robe rubis aux reflets violacés qui dévoile des senteurs de fruits rouges mûrs, de groseilles et de cassis accompagnées de certaines notes épicées. A la dégustation, le vin se révèle élégant, bien structuré avec une rondeur et une amplitude en bouche. Les arômes de fruits sont suivis de tanins fondus avec une bonne persistance.
Température de dégustation : 16°- 18°
Moment de dégustation : Pendant le repas, accompagnera avec succès carpaccio de filet de bœuf au parmesan, tomates farcies, tajine de joue de bœuf aux pruneaux et amandes.