



« Carignan 1955 » - 2021 IGP Saint Guilhem le Désert

Vin en conversion biologique

*Ce Carignan de 1955 a
l'âge de son propriétaire !
Parfaitement adapté au
climat méditerranéen et à
notre terroir, il donne le
meilleur de sa maturité.*



Nature du sol : Cailloutis calcaires argileux, argile rouge

Cépages : 100% Carignan

Vinification : traditionnelle en cuve

Vieillessement : 6 mois en cuve inox

Robe : couleur rubis

Nez : frais sur fruits rouges et noirs

Bouche : Belle expression du cépage, coulis de fruits noirs et gelée de mûre. Bouche presque acidulée, réglissée avec la pointe de tannins qui sied au cépage !

Potentiel de garde : 7 ans

Accord : volailles, magret de canard

Conditionnement : carton de 6 bouteilles bourguignonnes, 2X3 couchées

13,5 % vol.

Température de service : 16° - 17°