



CARIGNAN EN FAMILLE Rouge

IGP Côtes Catalanes 2018 75cl / 150 cl

Cépages : Carignan 100%, vieilles vignes de 50-60 ans

Terroirs : Nos trois terroirs de Tautavel, de Maury et de Saint-Paul s'expriment dans cette cuvée à travers leur diversité de sols argilo schisteux, argilo calcaires ou de schistes noir.

Vinification : Cueillette manuelle en cagettes, tri à la vigne. Vinification en macération carbonique en cuve inox.

Elevage : 12 mois en cuve inox avant mise en bouteille.

Conservation : Vin jeune à consommer dans les 24 mois pour profiter de sa fraîcheur.

Dégustation : Robe rouge profond, brillante. Nez intense de fruits mûrs, aux notes poivrées. Attaque très gourmande en bouche, pleine de fruits rouges et de tanins très tendres. Vin croquant et frais. A consommer à 13-15° C.

Habillage : Bordeaux évolution, bouchon liège, carton de 6 couché.

FAMILLE DORNIER, PROPRIETAIRE – RÉCOLTANT

maury@closdesvinsdamour.fr - www.closdesvinsdamour.fr

**Bureau – Office : 38 AVENUE DE GRANDE BRETAGNE – F. 66000 PERPIGNAN
T. 0033 468 346 387 – F. 0033 468 349 707 – GSM. 0033 614 351 889**

Cave – Cellar : 3, ROUTE DE LESQUERDE, F. 66460 MAURY