

Carignator

100 % carignan 2015

Vignoble en culture biologique

Surprenant carignan !

Après Carignator 1e (collector), le puissant, et El Carignator II, le fort élégant, tous deux fait d'assemblage de millésimes, Carignator 3 2007, le bis 2008 dit le «sèveux», Carignator 3 ter 2009 dit le «noueux», carignator 2010 dit «le langoureux» 2012 «le facétieux», «l'heureux» 2014, voici le 2015 «le vapoureux»

– Sélection de carignan vieilles vignes (3 parcelles dont 2 enherbées) – raisins sains vendangés à la main. 20 hl/ha

– Fermentation avec levures du cru en laissant les rafles

– Seulement 4 mois d'élevage pour cette 1ère mise (c'est un peu court..)

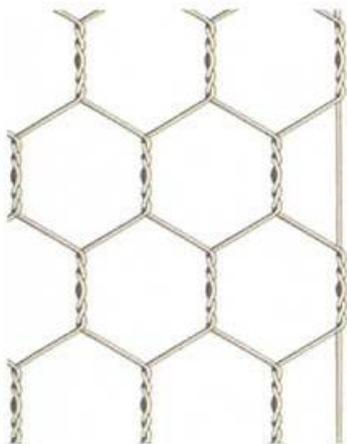
– Un vin authentique, surprenant, le nez végétal relevant la structure tannique de fin de bouche: un grand vin de sensation...

Suggestions:

A boire et peut attendre...

Température de service 17 ° C – ouvrir la bouteille 1 h avant

Sur un magret de canard rôti au miel et au citron vert, une cuisse de lapin à la chicorée, une périgourdine de caille aux cèpe, une hure de sanglier sauce médiévale.



Carignan VIN DE FRANCE - FRENCHY WINE
J.M. RIMBERT - VIGNERON - 734360 - www.dominat.org
Vin en Conversion vers l'Agriculture Biologique FR - BIO - 01
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCE OF FRANCE
CONTIENDESULFITES-CONTAINSULPHITES-ESTHAUSULFITE
BONSEPPEDONNOSTOITEL-SULFITTER-ISEVHALLERSULFITED
ALC.13% by vol./750ml