

Carignan

IGP Côtes Catalanes



100 % Carignan vieilles vignes (1940)
Terroir argilo calcaire

Vendanges manuelles • Levures indigènes
Elevage de 10 mois en cuves inox sur lies fines puis 10 mois
en bouteille



Commentaire de dégustation :

Une cuvée ronde et tout en élégance.

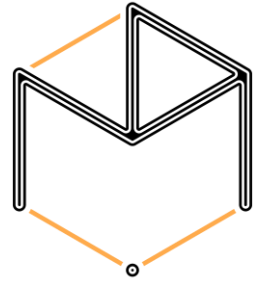
Un nez aromatique et aérien, une bouche veloutée aux tanins fondus
laissant place à une finale fraîche et mentholée.



Cuisine créole

Poisson blanc grillé aux câpres, feuilles de laurier et poivre blanc

Côte de veau



DOMAINE
DE LA
MEUNERIE

----- Complexe • Fin

----- 14°

----- Garde : 10 ans