



Carretal

Rouge - AOC Minervois

TERROIR

Sol argilo-calcaire entre 150 et 200 mètres d'altitude.
Causse du Haut-Minervois.

ENCEPAGEMENT

Assemblage de trois cépages traditionnels du Minervois : Syrah, Grenache Noir et Carignan.

VINIFICATION

Vinification en douceur, extraction uniquement par remontage, longues macérations de 4 à 6 semaines, élevage en cuve pendant 18 mois.

DEGUSTATION

Ce vin intense est élaboré grâce aux parcelles les plus expressives du domaine, où la garrigue vient imprégner le vin par des notes épicées.

Superbe robe rubis, notes de fruits noirs, cassis et mûres au nez. La bouche est ronde et ample, on retrouve bien les épices de la garrigue qui entourent les vignes, un final poivré.

Sans sulfites ajoutés.



ACCORD METS ET VINS

Salmis de pintade, coq au vin, côte de boeuf. Se déguste entre 17 et 20°C.

CONSERVATION

3 à 8 ans.

