



# Carretal



Sans sulfites ajoutés.

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.  
Dominante Syrah.

## 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.

## CONSERVATION

3 à 8 ans.

## ACCORD METS ET VINS

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

## CRITIQUES ET DISTINCTIONS

**2024 tasting notes - Decanter.com**  
par *Natalie Earl*

**Decanter**

« Un bouquet dense de fruits noirs, avec des notes de laurier et une touche fumée de pierre à fusil. On retrouve également des notes minérales, de pierres et de roches sous haute pression. La structure est imposante et ferme, et l'acidité se révèle comme une bouchée dans une prune acidulée. »

Carretal 2022, AOC Minervois

Note : **93/100**