



Carignan 100ans d'âge

Carignan Mon Amour 10/2023

Appellation : IGP Pays d'Aude
Producteur : Claude Vialade
Type de vin : Rouge
Cépage : 100% Carignan



Terroir :

Les vignes sont situées sur les Terrasses de l'Orbieu, vers Camplong, ainsi que sur les Terrasses de la Nièle, vers Saint-Laurent.

Viticulture :

Ce vignoble est caractérisé par ses vignes en terrasses. Ces très vieilles vignes de Carignan sont cultivées avec le respect qui leur est dû, taillées en gobelet, 3 ou 4 grappes bien aérées et ensoleillées par cep. Les vendanges sont évidemment manuelles. Le rendement est de 25 hl maximum à l'hectare.

Vinification :

Les raisins sont cueillis manuellement et directement encuvés. La vinification est ensuite menée en partie en macération à grains entiers (70% de la récolte). La cuvée est chouchoutée pour sublimer les qualités aromatiques du fruit, puis élevée pour conserver la finesse et la nervosité des tannins.

Dégustation :

Notes complexes aromatiques. Fruits rouges, cerise et cassis puis garrigues et tabac blond. Bouche longue et fraîche. Tannins élégants. Vin de garde, cuvée unique.

Gastronomie :

Démarrez la dégustation avec le seul vin pour apprécier ce que donne l'excellent Carignan 100 ans. Puis une nourriture saine et naturelle avec un jambon fumé, les BBQ aux herbes, les fromages de chèvre au thym et élevé sous cendre.

CLAUDE VIALADE
femme du vin

LOGISTIQUE

Bouteille

Type : BG Cépage
Hauteur : 30 cm
Poids : 1,40 kg
EAN : -

Carton

Dimensions : 26,9 x 18 x 29,9 cm
Poids : 8,83 kg
UCV/Carton : 6
EAN : -

Couche

Nombre de Cartons : 16
UCV / Couche : 96

Palette

Dimensions : 120 x 80 x 180 cm
Poids : 709 kg
Nombre de couches : 5
Cartons/Palette : 80
UCV/Palette : 480



DOMAINES AURIOL
PAR CLAUDE VIALADE ET FILS