

Château de Nouvelles – SARL Daurat-Fort

100% CARIGNAN



Cépages :

100 % Carignan

Age des Vignes : Centenaire

Sol : argilo calcaire et schiste

Mode cultural :

Taille en gobelet 6 coursons à 2 yeux.

Travail en surface pour les labours de printemps, traitements pour les maladies cryptogamiques de façon raisonnée afin de préserver notre environnement

Vendanges et vinification :

Vendanges manuelles en maturité dans des cagettes de 25kg et mise en cuve grappes entières.

Macération avec remontage délestage pour extraire la matière et arrondir les tanins. Vinification traditionnelle avec maîtrise des températures et longue cuvaison, jusqu'à l'immersion du chapeau de marc

Elevage : Un an de cuve avec soutirages. Mise en bouteilles avec légère filtration pour préserver les qualités organoleptiques du vin.

Caractéristiques : Robe grenat. Au nez, arômes d'épices douces, très fruité, senteurs de fleurs de nos garrigues. En bouche, rond et généreux, structure jeune et bon équilibre, un peu réglissé en final.

Consommation : entre 14° et 15°. Il est préférable d'ouvrir la bouteille une heure avant de servir pour sublimer les arômes

Accompagnement : ce vin s'associe avec le jambon de pays, les charcuteries, les viandes grillées. Il accompagne aussi les plats régionaux comme le cassoulet ou le confit et les fromages de type cantal, salers, laguiole ou roquefort.