

CHATEAU DE NOUVELLES

SCEA R.DAURAT-FORT 11350 TUCHAN

100 % CARIGNAN 2017

Cépages:

100% Carignan

Age des Vignes:

Centenaire

Sol:

Argile calcaire et schiste

Mode cultural:

Taille en gobelet 6 coursons
à 2 yeux pour le carignan et le
grenache, la
syrah taille en guyot simple 6 yeux.

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

Vendanges et Vinification:

Vendanges manuelle en maturité dans des cajettes de 25kg et mise en cuve grappes
entieres. Macéation 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 pour pouvoir faire les soutirages. Mise en bouteilles avec filtration légère
pour préserver les qualités organo-leptiques du vin.

Caractères:

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

Consommation:

Entre 14° et 15°,il est préférable d'ouvrir la bouteille 1 heure avant de servir.

Accompagnement:

Il s'associe avec le jambon de pays, toute la charcuterie,les viandes grillées. Il
accompagne aussi les plats de la région, le cassoulet et le confit. Les fromages à pâte dure ou
persillé comme le roquefort.

