



VIEUX CARIGNAN / VIN DE PAYS D'OC

Cépages	Vieux Carignan +30 ans d'âge 100 %
Origine du cépage	Cépage d'origine Espagnole, (Aragon).
Aptitude du cépage	Cépage très adapté au climat méditerranéen. En coteaux, bien conduit et bien vinifié, le carignan fait merveille avec des vins colorés, corsé et robuste, généreux et élégant, il se taille en gobelet ce qui permet avec ses feuilles retombantes, proche du sol de se protéger du soleil et de résister à des vents violents Autre qualité, sa grande résistance à la sécheresse. Son jus possède une belle acidité.
Sol	Argilo calcaire
Type de vinification	Ramassage manuel, égrappé et macération carbonique
Durée de conservation	2 ans
Visuel	Jolie robe grenat ou reflet violet
Olfactif	Un nez intense de fruits rouge et de garrigue
Gustatif	Une bouche svelte typique du carignan, avec une finale sur la finesse et l'élégance
T° de service	17° C
Instant de consommation	Tapas au jambon, Morbier, gigot d'agneau

VIEUX CARIGNAN / VIN DE PAYS D'OC

Grapes variety	Old Carignan of more than 30 years, 100%
Grape Origin	Spain (Aragon).
Grape Characteristics	This grape variety relishes a hot climate and has a great resistance to the wind. It likes dry, stoney slopes. When grown on hillsides, well vinified and maintained this grape variety will produce colourful, full bodied, robust, generous and elegant wines. The Carignan is perfectly adapted to the Mediterranean climate. It is pruned into a goblet shape allowing its drooping leaves, which reach close to the ground, to protect itself from the sun and gives it resistance to the violent winds. Its juice has a has a good level of acidity.
Soil	Limestone calcaire
Type of vinification	Hand picked, destemmed, carbonic maceration
Shelf life	2 years
Eye	A pretty garnet colour with a violet reflection
Nose	An intense nose of red fruits and the Garrigue.
Palate	Graceful in the mouth, typical of Carignan, with a finish of finesse and elegance.
Serving temperature	17° C
Gastronomic alliances	Tapas with ham, Morbier cheese, leg of roasted lamb

VIEUX CARIGNAN / VIN DE PAYS D'OC

Rebsorte	Alter Carignan von mehr als 30 Jahren, 100%
Herkunft der Rebe	Rebsorte ursprünglich aus Spanien (Aragon)
Charakter	Erträgt Hitze und Wind gut. Bevorzugt trockene und steinige Hänge, da empfindlich gegen Mehltau. In Hanglage kultiviert und gut vinifiziert erbringt der Carignan wunderbare vollmundigeWeine, kräftig, farbig und elegant. Hervorragend an das Mittelmeerklima angepasst, mit seinen bis in Bodenhöhe herabfallenden Blättern, schützt er sich vor der Sonne und den starken mediterranen Winden. Eine andere Qualität ist seine Widerstandsfähigkeit gegen Trockenheit. Sein Saft enthält eine schöne Säure.
Boden	Lehm Kalkboden
Vinifikation	Manuelle Lese, abgebeert, Kohlensäuregärung
Lagerfähigkeit	2 Jahre
Optisch	Schöne granatrote Robe mit violetten Reflexen
Bouquet	Intensiver Duft nach roten Früchten, Gewürzen wie Wachholder und Garrigue
Geschmack	Feiner Geschmack, typisch Carignan, eleganter Abgang.
Trinktemperatur	17° C
Schmeckt zu alliances	Tapas mit Schinken, Morbierkäse, Lammkeule