



CARMAGNOLE Classique AOC Côtes du Roussillon Villages Caramany

Cépages :



Carignan Noir, Syrah et Grenache Noir.

Vigne et vinification :



Culture raisonnée de la vigne (non certifiée).

Récolte manuelle.

Macération carbonique pour le Carignan Noir. La Syrah et le Grenache noir sont vinifiés en macération traditionnelle.

Elevage en cuve béton.

Dégustation :



Robe d'un beau rouge cerise.

Nez expressif aux arômes d'épices de type poivrées et de fruits rouges mûrs.

La bouche est fraîche et élégante, sur des notes de petits fruits rouges et d'épices douces.

Accords Mets-Vin :



En apéritif autour d'un buffet de charcuterie du Roussillon, grillade d'agneau au thym et ratatouille aux oignons.

Garde et Température de service :



A déguster entre 1 et 3 ans, 15° à 18°C