

by Jeff Carrel

Carignan Blanc

« sur lit »



« Vin à troubler » un élevage non seulement en cuve sur lies, mais aussi en bouteille sur lies. Un vin rare car il n'existe pratiquement pas de Carignan Blanc et encore moins sur granite.

"L'art et le vin sont les joies supérieures de l'homme libre."

Aristote



Appellation : Vin de France

Millésime : 2016

Degré : 11,5%

Cépages : 80% Carignan Blanc / 20% Carignan Gris (environ)

Terroir : Caramany / Granitique avec plus ou moins d'argile et de matière organique.

Conduite de la vigne : Carignan de + de 60 ans exposition sud / Une grande partie des vignes rouges sont co-plantées avec des pieds de Carignan Blanc et Gris / cette cuvée provient du tri des parcelles de rouge de la cave coopérative de Caramany et du Domaine Sous la Montagne d'Ansignan / Rendement 28hl/ha.

Mode de vinification : Vendanges manuelles / Pressurage direct / Débourage à froid / Fermentation en cuve / La fermentation terminée on enlève les grosses lies le plus vite possible.

Elevage : En cuve sur lies fines / Le vin n'est ni collé, ni filtré, ni soutiré avant mise en bouteille.

Notes de dégustation :

La robe est jaune pâle, vin trouble (lies en mouvement).

Le nez fait limonade avec un citron bien marqué.

La bouche est ronde, charnue, croquante, avec une matière pulpeuse, fraîche, désaltérante et le citron comme fil conducteur.

La finale est subtile et vous dés-soiffe. C'est comme si vous aviez bu une limonade bien citronnée et pas sucrée.

En accord :

Apéritifs, salades d'été, poissons grillées...

Conseils :

Servir entre 10 et 12°C

Garde conseillée : Ne bougera jamais.