



DOMAINE DE LA
VAILLÈRE

Fête

C A R I G N A N



Terroir

Argilo-calcaire



Âge des vignes

53 ans



Rendement moyen

45 hl/ha



Récolte & Élaboration

Vendanges manuelles, tri sur pied.
Égrappage total.
Macération longue en cuve thermo-régulée.
Élevage en barrique.



Dégustation

14% vol.

Robe sombre, aux nuances grenat éclatantes.
Nez centré sur les fruits noirs et sur des notes épicées, de poivre vert, de baies roses, égayées par une touche boisée totalement fondue.
Une attaque directe, un coeur dense, aux tanins polis, une petite fraîcheur bienvenue et un final bien vivant, harmonieux de bout en bout.



Suggestions

Pièce de boeuf grillée - Magret à l'ail et aux anchois -
Souris d'agneau au miel et au thym - Ossau Iraty



1700 bouteilles

Potentiel de garde : 5-7 ans



2 0 2 2

Domaine de la Vaillère - SAS DUMACO - 12 route des Côtes - 30350 St Jean de Serres

www.vaillere.fr - contact@vaillere.fr - +33 (0)4 11 89 37 46





DOMAINE DE LA
VAILLÈRE

Fête

C A R I G N A N



Terroir

Argilo-calcaire



Âge des vignes

53 ans



Rendement moyen

45 hl/ha



Récolte & Élaboration

Vendanges manuelles, tri sur pied.
Égrappage total.
Macération longue en cuve thermo-régulée.
Élevage en barrique.



Dégustation

14% vol.

Robe sombre, aux nuances grenat éclatantes.
Nez centré sur les fruits noirs et sur des notes épicées, de poivre vert, de baies roses, égayées par une touche boisée totalement fondue.
Une attaque directe, un coeur dense, aux tanins polis, une petite fraîcheur bienvenue et un final bien vivant, harmonieux de bout en bout.



Suggestions

Pièce de boeuf grillée - Magret à l'ail et aux anchois -
Souris d'agneau au miel et au thym - Ossau Iraty



1700 bouteilles

Potentiel de garde : 5-7 ans



2 0 2 2

Domaine de la Vaillère - SAS DUMACO - 12 route des Côtes - 30350 St Jean de Serres

www.vaillere.fr - contact@vaillere.fr - +33 (0)4 11 89 37 46

