



DOMAINE DE LA  
**VAILLÈRE**

*Carmin*

CABERNET-MERLOT

 <b>Terroir</b>	Argilo-calcaire
 <b>Âge des vignes</b>	23 à 35 ans
 <b>Rendement moyen</b>	45 hl/ha
 <b>Récolte &amp; Élaboration</b>	

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

 <b>Dégustation</b>	14% vol. 
--	---

La robe est d'un profond rouge « carmin ». Un bouquet intensément fruité, dominé par les arômes des fruits des bois, légèrement confiturés, de cassis bien mûr, le tout revigoré par une fraîche et tonique touche de menthol. La bouche fait preuve d'une réelle élégance et offre une matière noble, dense et très soyeuse, grande envergure où l'on retrouve la concentration exceptionnelle en notes fruitées, un remarquable équilibre et une sensation de plénitude devant cette longue et savoureuse finale.

### **Suggestions**

Magret de canard grillé - Gibier - Aubergines grillées - Côte de porc noir de Bigorre aux pommes - Fromage à pâte cuite



2100 bouteilles

Potentiel de garde : 5-7 ans



2 0 2 0

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

[www.vaillere.fr](http://www.vaillere.fr) - [contact@vaillere.fr](mailto:contact@vaillere.fr) - +33 (0)4 11 89 37 46

