



DOMAINE DE LA  
**VAILLÈRE**

*Fûte*

CARIGNAN

 **Terroir** Argilo-calcaire

 **Âge des vignes** 50 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** 14,5% vol. 

Tenue sombre, aux reflets grenat.  
Bouquet flatteur et expressif autour de notes de moka, de résine, alliées à une délicate touche poivrée, qui laisse échapper subtilement des notes de confiture de pruneau et de cerise.  
La structure est là, à la fois douce et ferme, bâtie sur des tanins mûrs mais bien présents et sur une fraîcheur qui amène de la longueur.  
Vin entier, à maturité optimale, mais qui saura aussi ravir l'amateur plus patient.

 **Suggestions**

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

 2400 bouteilles **Potentiel de garde : 5-7 ans**



2 0 1 9

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

