



DOMAINE DE LA
VAILLÈRE

Fûte

CARIGNAN

 Terroir	Argilo-calcaire
 Âge des vignes	51 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.

Tenue sombre, aux reflets grenat.
Le nez exalte immédiatement des notes torréfiées de moka, de cacao puis s'enrichit des parfums de fruits rouges macérés et de douces notes épicées.
La structure est pregnante, à la fois ferme et consistante, bâtie sur de solides tanins et sur une légère acidité qui permettent à la bouche de s'étirer longuement, dans une finale à la tonalité typiquement méditerranéenne.

 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 2 0

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

