

CARTAGÈNE

APPELLATION : VIN DE FRANCE

Alcool : 17.5% vol **Rendement :** 30hl/ha

Terroir : Schisteux

Cépage :

Vieille parcelle de grenache blanc, grenache noir, cinsault.

Vinification :

3/4 de jus de raisin additionnés de 1/4 d'eau de vie de vin

Dégustation :

Nez de fruit à l'alcool, pruneau, figue, miel, griotte.

Accord mets et vins :

A consommer à l'apéritif, sur un foie gras, dans du melon ou au dessert avec un gâteau au chocolat.

Durée de garde :

10 ans , conserve très bien même ouvert.

Service : Entre 8 et 10°c

Domaine Carriere Audier
Le Village 34390 Vieussan
04.67.97.37.45
jerome.audier@wanadoo.fr/

