



VIN DE LIQUEUR

CARTHAGENE

**Cépages**

Roussanne

**Rendement**

30 hl/ha.

**Terroir**

Exposition sud/sud-est sur le penchant de la serre d'Oupia. Sol maigre argilo-calcaire.

**Vinification**

Récolte matinale, pressurage, débourage suivi d'un mutage à l'eau de vie du Languedoc. Mise en bouteille après 12 mois d'élevage en fût.

**Dégustation**

Robe dorée. Nez friand sur un registre fruit à l'eau de vie, de vanille et de prune fraîche. Bouche équilibrée entre sucre et alcool.

**Accompagnement**

En apéritif ou avec du melon. En Languedoc se sert aussi en digestif.

**Température de service**

12 à 14°C.

**Garde**

10 ans

**Quantité disponible**

3500 bouteilles

**Conditionnement**

Etui cadeau

