



Deux villages, un vin, une histoire



Cartagène Vin de Liqueur

Cépages : Roussanne, grenache blanc.

Rendement : 30hl/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°C.

Garde : 10 ans.

Quantité disponible : 3500 bouteilles

Conditionnement : Etui cadeau.

