

Vin de liqueur

CARTAGÈNE



Cépage : Roussanne

Rendement : 30hl/ha

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

Vinification : Récolte matinale, pressurage, débourbage 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 de fruits à l'eau de vie, de vanille et de prune fraîche. Bouche équilibrée entre sucre et alcool.

Température de service : 12 à 14°.

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

Garde : 10 ans

Quantité disponible : 3500 bouteilles

Conditionnement : Etui cadeau