



CARTHAGÈNE

VIN DE LIQUEUR

CEPAGE

100% Sauvignon

TERROIR

Coteaux bien exposés Sol : argilo calcaire Climat : Méditerranéen sous influence Océanique Altitude : 350 à 450 mètres

VINIFICATION

Notre Carthagène, vin de liqueur typiquement languedocien, est élaborée par mutage à l'alcool de vie de marc et vieillie en fût de chêne au minimum de 12 mois

VIGNOBLE

Densité de plantation : 4000 pieds/Hectare.

ANALYSE

Alcool: 17% vol SO2 Total: <10mg/l Sucre: 197g/l

DEGUSTATION

Une robe dorée, brillante et limpide. Ce vin de liqueur nous offre des notes intenses de fruits secs, de coing et de pêche. Une bouche soyeuse où les arômes olfactifs se révèlent, une fin de bouche agréable sur les notes fruitées.

A déguster en apéritif et digestif, sur le foie gras et pour un accord encore plus surprenant avec de la cuisine asiatique.



