

Carthagène



CARTHAGÈNE

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
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.



me

CAPDEPON

BLANQUETTE - CRÉMANT - VIN

Domaine Des Trois Fontaines - 4 Chemin Horto - 11300 Villelongue-d'Aude

Tél : 04 68 69 51 81 - E-mail : domaine@capdepon.fr

www.capdepon.fr