



A temps perdu

2021 et 2022



- **Cépage : Carignan**

Toutes nos sélections sont issues de production biologique. Aucun produit chimique, pesticide ou herbicide n'est utilisé.

- **Terroir : Argilo-calcaire**

Notre parcelle de Carignan est située au nord de Béziers sur le lieu-dit "Petit" sur la commune de Boujan/Libron.

- **Rendement :** 40 Hl/ha.

- **Appellation :** I.G.P Côteaux de Béziers

- **Vinification:**

Vendanges manuelles, éraflage. Encuvage. Fermentation d'environ 10 jours avec remontages et délestages.

Elevage 6 à 8 mois en cuve.

Sulfites : 45mg/l dont 15mg/l en libre. (Qté max autorisée en bio : 100mg/l au total).

- **Conditionnement :**

Bouteille bourgogne Ecova évolution, 75 cl, couleur cannelle. Bouchon Nomacorc select green 100, polymère à base végétale. Cartons de 6 couchées avec berceaux. Palette Europe de 600 bouteilles.

- **Alcool :** 12,5°

- **Température de service :** Entre 12° et 16°.

- **Robe :** Rubis aux reflets violets.

- **Nez :** Expressif sur une aromatique de fruits rouges, cerise griotte et fraise des bois.

- **Bouche :** L'attaque est souple et onctueuse, on retrouve les fruits rouges mais aussi des notes de garrigue comme le romarin qui amène une finale réglissée. une structure tanique qui permet le vieillissement entre 3 et 5 ans.

- **Accords mets et vins :** Magret de canard aux figues.