

### CRÉATEURS DE GRANDS VINS

en Languedoc-Roussillon



# VIEUX CARIGNAN

# La Fabrique

Robe rouge cerise, nez intense de sous-bois et pierre à fusil. Attaque franche en bouche, tannins soyeux et élégants sur une finale noyaux d'olive noire. Très gras en finale.

### **FICHE TECHNIQUE**

### **Appellation**

IGP Côtes du Brian

#### Millésime

2011

#### Cépages

Carignan (Vignes plantées en 1890 : 121 ans !)

#### Rendement

35 HL / Ha

#### Degré

14% alc./vol

#### Terroir

Argilo calcaire

## Vinification

Récolte manuelle en caissettes. Les raisins sont ensuite éraflés et non foulés, avant d'être encuvés. La fermentation alcoolique dure environ 9 jours à une température se situant entre 25°C et 30°C. La cuvaison totale est de 30 jours. Le vin est ensuite soutiré et débourbé plusieurs fois avant d'être encuvé pour l'élevage.

#### Élevage

Élevé 18 mois en cuve.

#### **RÉCOMPENSES**

# Bettane & Dessauve 2014

14.5 : Vin agréable et mûr, tanins ronds, notes épicées ... Sélection Hôtels Mercure 2013/14

## Jancis Robinson

Dégustation Juillet 2013 : 17.5/20

### Concours National IGP France 2012

Médaille d'Or

### Guide rouge - RVF

13,5/20

International Wine Challenge



## CRÉATEURS DE GRANDS VINS

en Languedoc-Roussillon



Médaille d'argent

Concours national - IGP France 2013

Médaille d'or

Decanter

Médaille de bronze

**PRESSE** 

jamie goode's wine blog - 01/2015

Terroirist - 15.03.2014 - 03/2014

Washington Post - Dave Mc Intyre - 01/2014