

Domaine Lycée Charlemagne - IGP Cité de Carcassonne - L'Epée Rosé - 2021

Vignoble

- Sol : Terrasse à sols caillouteux et sablonneux.
- Surface : 23 ha
- Densité : 4400

Viticulture

- Taille / Palissage : Guyot
- Entretien du sol : Interceps et cultivateur.
- Protection phytosanitaire : En conversion biologique.

Vendanges

- Type de récolte : Vendanges mécaniques
- Rendement : 60

Vinification

- Vinification : Pressurage direct, cuve inox.
- Élevage : 6 mois
- Assemblage : Syrah 40%, Merlot 30%, Cabernet Franc 30%

Dégustation

- Oeil : Robe délicatement saumonée, pale, brillante aux reflets cristallins.
- Nez : Expressif, aux notes gourmandes de fruits rouges frais, et de bonbon anglais avec une pointe végétale.
- Bouche : Attaque tout en finesse et fraîcheur. Des arômes de fruits rouges croquants et acidulés comme la fraise vont s'exprimer. Une pointe végétale accompagne cette gourmandise, apportant ainsi une vivacité désaltérante. Finale aux légères notes de poivre blanc.
- Durée de garde : 1 an

Gastronomie

- Température : 7 °C
- Délicieux avec : Le compagnon idéal pour l'apéritif ou des brochettes de volaille grillées au barbecue. Pour plus de complexité, essayez un sauté d'agneau aux fèves fraîches et à l'estragon!

Commentaires / Remarques :

VIN BIO / HVE3

Récompense :

- AB



Produit par : Domaine Lycée Charlemagne

Exploitation de l'EPL : Carcassonne