

Domaine Lycée Charlemagne - IGP Cité de Carcassonne - Carolus Magnus Rouge - 2019

Vignoble

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

Viticulture

- Taille / Palissage : Guyot
- Entretien du sol : Intercepts et cultivateur.
- Particularités : En conversion biologique.

Vendanges

- Type de récolte : Vendanges manuelles.
- Rendement : 60

Vinification

- Vinification : Pressurage direct
- Élevage : 12 mois fût de chêne
- Assemblage : Syrah 80%, Cabernet Franc 20%

Dégustation

- Oeil : Robe violacée, tirant au grenat, limpide et brillante.
- Nez : Expressif aux notes d'épices, de fruits noirs gourmands et d'un boisé vanillé.
- Bouche : Attaque ronde et gouleyante, suivit par des arômes de cerise noire. Une structure veloutée accompagné par des tanins boisés sur des notes vanillés. Un vin ample, gourmand, dont la finale boisée s'allonge sur environ 7 caudalies.
- Caractéristiques du Millésime : Elevé en fût de chêne
- Durée de garde : 5 ans

Gastronomie

- Température : 16 °C
- Délicieux avec : Un vin spontané au plaisir immédiat à servir avec une entrecôte au barbecue, une côte à l'os au four, ou un magret de canard rôti. Le vin idéal pour un déjeuner dominical ensoleillé entre amis !

Produit par : Domaine Lycée Charlemagne

Exploitation de l'EPL : Carcassonne

