

# Domaine Lycée Charlemagne - IGP Cité de Carcassonne - Franck PUTELAT Rouge - 2021

## Vignoble

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

## Viticulture

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

## Vendanges

- Type de récolte : Vendanges manuelles
- Rendement : 50

## Vinification

- Vinification : Pressurage direct
- Assemblage : Merlot 20% , Cabernet Franc 80% en semi macération carbonique

## 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.
- 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 !

## Commentaires / Remarques :

Franck PUTELAT "L'olifant de Roland" 2 Étoiles au guide Michelin, Carcassonne Bouteilles numérotées. VIN BIO /HVE3

## Récompense :

- AB



Produit par : Domaine Lycée Charlemagne

Exploitation de l'EPL : Carcassonne