



**Domaine Lycée Charlemagne - IGP Cité de Carcassonne - Le Blason
Rouge - 2021**

Vignoble

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

Viticulture

- Taille / Palissage : Guyot
- Entretien du sol : Intercepts et cultivateur.
- Protection phytosanitaire : BIO
- Particularités : Double influence climatique grâce à deux vents qui s'unissent. Le vent méditerranéen chaud et humide assure une maturité optimale des baies. L'autre, le Cers, vent d'Atlantique, apportera eau et nutrition, mais aussi fraîcheur durant les nuits.

Vendanges

- Type de récolte : Vendanges mécaniques
- Rendement : 60

Vinification

- Vinification : Pressurage direct, cuve inox.
- Élevage : 6 Mois
- Assemblage : Merlot 50% , Syrah 50%

Dégustation

- Oeil : Robe violacée, tirant au pourpre, limpide et brillante.
- Nez : Expressif, aux notes gourmandes de fruits noirs et de poivron rouge.
- Bouche : Attaque ronde et gouleyante, suivit par des arômes croquants de fruits noirs. Une structure ferme, avec une note végétale rappelant le poivron rouge. De délicates épices apportent fraîcheur et rondeur à l'ensemble. Finales aux arômes de fraises gariquette
- Durée de garde : 2 à 3 ans maximum

Gastronomie

- Température : 17 °C
- Délicieux avec : Ce vin robuste saura accompagner un joli plat en sauce comme une gardienne de taureau, une daube, ou un boeuf bourguignon. Peut également être servi sur un boudin aux pommes, un filet de boeuf ou encore un rouget sauce pesto.

Commentaires / Remarques :

VIN BIO / HVE3

Récompense :

- AB



Produit par : Domaine Lycée Charlemagne

Exploitation de l'EPL : Carcassonne