

Domaine Lycée Charlemagne - Vin de Liqueur - La Cartagèna de Carlesmagne Rouge - 2018

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 mécaniques
- Rendement : 50

Vinification

- Vinification : Pressurage direct, cuve inox.
- Élevage : 6 Mois
- Assemblage : Merlot 100%

Dégustation

- Oeil : Framboise, robe brillante aux reflets cristallins. Larmes épaisses et régulières.
- Nez : Intense, aux notes de fraises écrasées et de figes.
- Bouche : Vin doux à l'attaque onctueuse et sucrée. Des arômes généreux de fraises écrasées et de figes compotées. De l'onctuosité, rendant l'ensemble puissant et démonstratif. Finale suave aux notes épicées.
- Durée de garde : 10 ans

Gastronomie

- Température : 8 °C
- Délicieux avec : Découvrez ou redécouvrez ce vin rare et atypique de la région en l'accompagnant d'un Bleu de Causses, d'une soupe de fraise aux poivres ou seul en guise de digestif.

Récompense :

- Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon Argent (2019)



Produit par : Domaine Lycée Charlemagne

Exploitation de l'EPL : Carcassonne

