

**CARMENERE**  
*Mus*  
Pays d'Oc IGP Rouge

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Vinification traditionnelle. Une attention toute particulière est portée à l'état sanitaire de la vendange, choisie à maturité optimale. Les raisins sont totalement éraflés, macération à froid pendant 72h en cuve, décuvage, fermentation en phase liquide pendant 30 jours, levures aromatiques, contrôle des températures.

Élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille.

Titre alcoolique : 13 °

CARACTÈRES DE DÉGUSTATION

Belle robe grenat, très intense.

Nez intense sur un registre floral et fruité (fraise des bois, myrtille).

Bouche souple, avec des tanins soyeux. Jolie finale sur le poivre et la rose.

CONSEILS DU SOMMELIER

Les bouteilles doivent être tenues constamment couchées, dans un endroit frais (10° à 15°), à l'abri de la lumière. Laissez reposer vos bouteilles quelques jours après l'achat.

Ce vin est à boire dès la première année et il s'épanouit pleinement deux ans après l'année de récolte.

Il accompagne les charcuteries et les grillades, les plats méditerranéens.  
Servir frais à 17°/ 18°.

