



LES AMANDIERS

rouge

IGP Côtes Catalanes 2015

Cette cuvée, 100% Carignan Noir, est issue d'une petite vigne de Carignan au lieu dit « Camp de l'Almeillié », littéralement « Le Champ des Amandiers » à deux pas du village de Tarérach à une altitude de 515 m. Des souches de 47 ans sur un terroir d'arènes granitiques et de quartz et un petit rendement ont donné naissance à un pur nectar comme seules les vignes de vieux Carignan savent produire.

Un vin soyeux, rond, profond tout en nuances de garrigue, de réglisse et de violette, qui s'associera parfaitement avec la viande de bœuf, grillée ou en sauce, le gibier et le gigot d'agneau à la méditerranéenne.

TERROIR

Arènes granitiques et quartz

CÉPAGE

100% Carignan Noir

DEGRÉ

14%

CENTILISATION

750ml