



TERRE^{DES} 2 SOURCES

Cartagène Ambrée - Vin de Liqueur



Cépages Carignan

Terroir/Viticulture

Ces vieilles vignes de Carignan, plantées en 1955, sont situées sur des parcelles en pente modérée, au pied des Cévennes. Les sols sont argilo-calcaires avec des quantités variables de cailloux de taille petite à moyenne, ce qui rend l'irrigation inutile.

Ces vieilles vignes sont taillées en gobelet et les raisins ont donc une bonne exposition au soleil. Les rendements sont faibles et peu de travail en vigne est nécessaire pour obtenir des raisins de bonne qualité.

Vinification

La Cartagène est un vin de liqueur, qui est produit en ajoutant de l'alcool à du jus de raisin non fermenté. Pour notre cartagène ambrée, le Carignan est ramassé à la même maturité que pour le vin rouge mais le raisin est pressé pour obtenir un jus de raisin rosé.

L'alcool est ensuite ajouté pour arrêter la fermentation. La cartagène est ensuite élevée en cuve pendant 2 ans avant la mise en bouteille.

Notes de Dégustation

Un nez agréable et puissant avec des notes de pruneau et de confiture de figue. En bouche, des arômes de noisette, de miel et de petits fruits rouges compotés s'allient harmonieusement avec la douceur du jus de Carignan.

Accords Mets-Vins

A consommer à l'apéritif pur ou en digestif coupé par un vieux Marc du Languedoc ou Fine d'Oc. Cette cartagène accompagnera aussi parfaitement les fromages ou des melons en été.

Garde De 10 à 15 ans, selon les conditions de stockage.

Détails Mise en bouteille : 14 janvier, 2022; 17% Alcool



@Terre2Sources

La Plaine 34190 MONTOULIEU

Tel: +33 4 67 73 70 21

contact@terredes2sources.com

www.terredes2sources.com