

## LOU CARB'O - MAGNUM



### Dégustation

**Oeil :**

Rouge grenat profond et reflets violets

**Nez :**

Explosion de fruits typique des macérations carboniques, arômes de fraise, de cerise et notes réglissées

**Bouche :**

Gouleyant, frais et fruité

**Température de service :**

16 à 18 °C

**Niveau de garde :**

5 à 10 ans + Prêt à boire

**Cépages :**

50% Mourvèdre  
40% Carignan  
10% Ugni Blanc

**Accords :**

Planches de charcuteries et de fromages  
ou un bon repas entre amis

### Informations

**Terroir :**

Sol argilo-calcaire

**Vendange :**

Vendanges manuelles en caissette

**Vinification :**

Encuvage en grappes entières. Cuvaision de 9 jours en macération carbonique

**Eleavage :**

Cuve 8 mois en fibre de verre