

LOU CARB'O - MAGNUM

Vin de France



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. Cuvaison de 9 jours en macération carbonique



Eleavage :
Cuve 8 mois en fibre de verre