

Cartagène



Vignoble



- **Sol** : Cailloutis villafranchiens (Gress)
- **Surface** : 32 ha
- **Age moyen** : 18 ans
- **Densité** : 4400 pieds/ha
- **Rendement** : 20 hl/ha

Vinification



- Mutage à l'alcool neutre
- **Élevage** (type et durée) : 12 mois en barrique de chêne
- **Assemblage (cépages)** :
100% Grenache Noir
Vieilles Vignes

Dégustation



- **Œil** : Caramel ambré soutenu
- **Nez** : Raisins secs, épices, mirabelle
- **Bouche** : Sucre de canne roux, note de rhum, caramel
- **Garde** : 10 ans

Gastronomie



- **Température dégustation** : 8 à 10°C
- **Accords mets et vin** :
Melon et jambon de Parme
Foie gras
Nems de chèvre au miel
Tarte aux Noix ...