



DOMAINE SAINT ANTOINE

ORIGINE 2018

IGP Coteaux de Peyriac



CÉPAGE:

Carignan Vieilles Vignes 100%



TERROIR:

Argilo-calcaire, sablonneux.



PROFIL CULTURAL:

Travail raisonné, une taille manuelle en gobelet. Vendange manuelle à maturité optimale.



DÉGUSTATION:

La robe est d'une couleur rouge pourpre brillante. Le nez est intense sur des notes de fruits rouges et noirs, mûre, cerise, myrtille. En bouche, le vin est gourmand et riche sur des fruits noirs confiturés, du poivre et d'eucalyptus. Final souple avec une légère sucrosité.



ACCORD:

A déguster avec une fondue bourguignonne, des grillades, ou encore avec un tartare de boeuf.



TEMPÉRATURE DE SERVICE:

16-18° C



TEMPS DE GARDE:

Environ 8 ans

TITRE ALCOOLIQUE:

14,5%