



DOMAINE SAINT ANTOINE

ORIGINE 2019

IGP Coteaux de Peyriac

Conversion BIO



CÉPAGE:

Carignan Vieilles Vignes 100%



TERROIR:

Argilo-calcaire, sablonneux.



PROFIL CULTURAL:

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



VINIFICATION:

La vinification est traditionnelle à température contrôlée et une partie du Carignan est issue d'une fermentation carbonique.



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, c'est un vin 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%

Domaine Saint Antoine, 11160 Rieux-Minervois

Tel : +33(0)6 08 37 57 69 | +49 17 09 29 02 20 | +33(0)7 77 46 56 59

Mail : commercial@domaine-st-antoine.com – info@domaine-st-antoine.com

www.domaine-st-antoine.com