



# DOMAINE SAINT ANTOINE

## ORIGINE 2020

IGP Coteaux de Peyriac Conversion BIO



### CÉPAGE:

Carignan Vieilles Vignes 100%



### TERROIR:

Argilo-calcaire, sablonneux.



### 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%