



SAINTE LUCIE D'AUSSOU

le Carignan noir



Type de sol

Limons argileux, avec graves sur molasse du miocène



Plantation

3600 pieds/ha
Parcelles de 1946 à 1957



Appellation

IGP Pays d'Oc



Vendanges

Manuelles



Cépages

100 % Carignan



Vinification

Macération carbonique (grappes entières)



Elevage

Cuve jusqu'à la mise en bouteille



Dégustation - Millésime 2022



Ce Carignan Noir se pare d'une robe rouge lumineuse aux reflets violines.

Le nez séduit par son éclat aromatique, mêlant fruits rouges croquants et fruits noirs frais, relevés d'une touche poivrée et de notes de garrigue.

En bouche, l'attaque est vive et épicée, dévoilant un vin joyeux, équilibré et charmeur, aux tanins parfaitement intégrés. L'ensemble offre une belle fraîcheur et une souplesse gourmande, pour un vin plaisir, à savourer en toute occasion.