

Velours de Carignan Noir



Domaine d'Émile & Rose

Chemin des Tanes

34490 Corneilhan

Terroir : situé dans le sud de la France, en région Occitanie, dans le département de l'Hérault, sur une superficie de 27 hectares, le domaine d'Émile et Rose profite du caractère sablo-argileux des vignobles des communes rurales de Corneilhan et Pailhès.

Vinification et élevage : La vinification est faite en macération carbonique environ 1 mois puis l'élevage est réalisé dans des amphores de terre cuite.

Notes de dégustation :

Robe intense aux nuances violines.

Le nez est complexe et dévoile des notes de violette, de cerises noires fraîches, de confiture et même de chocolat à la cerise, de tapenade, de violette et même une pointe toastée (le plaisir de la macération carbonique).

La bouche réussit la gageure de la sucrosité et de la fraîcheur avec un toucher, en final, délicat mais affirmé. C'est du velours en effet.

Ce vin saura s'apprécier dans de nombreuses circonstances.

Accord mets et vin : Le carré d'agneau rôti au thym ou un Pélardon des Cévennes (que l'on voit du Domaine) seront parfaitement accompagnés avec cette cuvée.

Cépage : 100% Carignan Noir

Conditionnement : bouteilles de 75cl

Alcool : 13° - Servir à 13°



Crédit Photo Sophie Le Scoarne