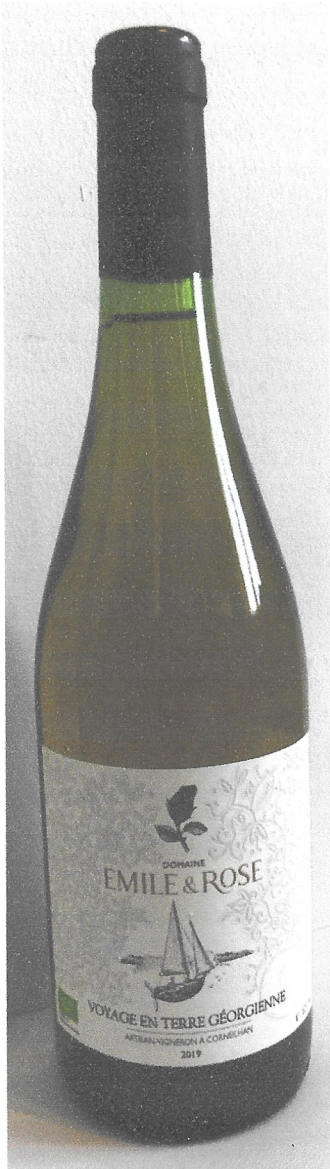


VOYAGE EN TERRE GEORGIENNE

Domaine d'Emile & 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 de Corneilhan et Pailhes. Deux parcelles se distinguent et font la fierté et la renommée des propriétaires successifs, il s'agit des vieilles souches de carignan blanc. Vigne âgées et moins productives, elles donnent des raisins d'une grande qualité. Les vignes sont vendangées à la main, le raisin est minutieusement sélectionné.

Vinification et élevage : La vinification est réalisée comme un vin rouge avec une macération pelliculaire, la fermentation alcoolique dure 35 jours et permet de réaliser de nombreux soutirages. L'élevage est réalisé dans des amphores de terre cuite sur une période de 12 mois.

Notes de dégustation : Robe aux reflets or, orangés, le nez évoque les cystes, la résine et les fleurs blanches. La bouche est généreuse mais toujours fraîche grâce à l'élevage en amphore.

Cépage : 100% Carignan Blanc

Conditionnement : bouteilles de 75cl.

Servir à 8°

Alcool : 13°

