

Carignan Blanc « sur lit »



Couleur : Blanc

Appellation : Vin de France

Millésime : 2016

Degré : 11,5 %

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles debout
Intercalaire Compact - Palette EURO de 105 cartons
Style Bourgogne 75 cl

Cépages : 80 % Carignan Blanc / 20 % Carignan Gris (environ)

Origine : France

Terroir & vinification

Terroir : Caramany / Granitique avec +/- d'argile et de matière organique

Conduite de la vigne : Carignan de + de 60 ans exposition sud / Une grande partie des vignes rouges sont co-plantées avec des pieds de Carignan Blanc et Gris / Cette cuvée provient du tri des parcelles de rouge de la cave coopérative de Caramany et du Domaine Sous La Montagne d'Ansignan / Rendement 28 hl/ha

Mode de vinification : Vendanges manuelles / Pressurage direct / Débourbage à froid / Fermentation en cuve / La fermentation terminée on enlève les grosses lies le plus vite possible

Élevage : En cuve sur lies fines / Le vin n'est ni collé, ni filtré, ni soutiré avant mise en bouteille

" Vin à troubler avant dégustation... (pour réveiller les lies) ! "