



mas de carrat

**500 BOUTEILLES/AN
NUMÉROTÉES**

**Alcool : 14,5% vol.
Contenance : 75 cl**

DERNIER CARRAT

APPELLATION	AOP LANGUEDOC SAINT-DRÉZÉRY
CÉPAGES	Syrah 55% - Grenache 30% - Carignan 15%
ORIGINE	Saint-Drézéry - Terroir de coteaux aux sols argilo-calcaires caillouteux du quaternaire Âge moyen des vignes : 25 ans Densité de plantation : 6400 pieds/hectare
VITICULTURE	Travail du sol raisonné, 1 rang sur 2 Vendanges manuelles en cagettes de 20 kg Rendement 30 hl/hectare
VINIFICATION	Parcelaire Égrappage et foulage léger Sans SO2 Cuvaision de 10 à 35 jours
ÉLEVAGE	12 mois en amphore
GARDE	2 à 15 ans
DÉGUSTATION	Température de service 15°-17°C Robe grenat, intense et brillante. Le nez est complexe avec des notes d'épices, de réglisse,, de fruits rouges et de garrigue. La bouche est ample, équilibrée et la finale se prolonge sur une finesse caractéristique de l'amphore.



VIN BIOLOGIQUE
FR BIO 10
AGRICULTURE FRANCE