



mas de
carrat

JOSÉPHINE 2019

APPELLATION	AOP LANGUEDOC SAINT-DRÉZÉRY
CÉPAGES	Syrah 70 % - Grenache 30%
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 en intégralité rang et cavaillon Vendange manuelle en cagettes de 20 kg Rendement 35 hl/hectare
VINIFICATION	Parcelle Égrappage et foulage léger Sans SO2 Cuvaision de 20 à 30 jours
ÉLEVAGE	12 mois + vieillissement de 12 mois en bouteille
GARDE	1 à 10 ans
DÉGUSTATION	Température de service 15°-17° C Belle puissance aromatique. Note de graphite, de zan, de poivre Cubêb et de mûre. Bouche dense, ample et ambitieuse. Accompagnera parfaitement un carré d'agneau.

Alcool : 14,5% vol.
Contenance : 75 cl
Bouteilles : 1 890