



mas de **carrat**

PREMIER CARRAT

APPELLATION	AOP LANGUEDOC ROUGE
CÉPAGES	Grenache 50% - Carignan 35% - Syrah 15%
ORIGINE	Sols argilo-calcaires de galets roulés et d'éclats calcaires. Âge moyen des vignes : 25 ans
VITICULTURE	Travail du sol raisonné, 1 rang sur 2 Vendanges manuelles en cagettes de 20 kg Rendement 30 hl/hectare
VINIFICATION	Vinification traditionnelle en cuve inox Fermentation entre 25°-30°
ÉLEVAGE	12 mois en cuve inox
GARDE	2 à 5 ans
DÉGUSTATION	Température de service 15°-17°C Robe grenat brillante. Nez gourmand de fruits rouges et de petits fruits noirs, légèrement épicé. Bouche fraîche et gourmande.



VIN BIOLOGIQUE
FR BIO 10
AGRICULTURE FRANCE

Alcool : 14 % vol.
Contenance : 75 cl - 150 cl