



mas de
carrat

JOSÉPHINE 2018

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 Parcelaire
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 : 15% vol.
Contenance : 75 cl
Bouteilles : 1 890