

Carignan Vieilles Vignes IGP Pays d'Oc Domaine de Cabriac



Prix: 10,55 €

Catégories: [Languedoc - Roussillon](#), [Tous nos vins](#), [Vins Rouges](#)

Mots-clés: [Carignan](#), [Corbières](#), [Languedoc rouge](#), [Vin rouge](#)

Page: <https://www.avs-sa.be/produit/corbieres-carignan-vieilles-vignes/>

En résumé

Un beau vin à découvrir !

Alors que la plupart des propriétaires ont massivement déplanté ce cépage, pourtant emblématique de la région, assimilé au gros rouge des troupiers et remplacé par de la Syrah. Une parcelle judicieusement laissée nous livre son nectar sur ces vieilles vignes de plus de 50 ans.

Description

Un Corbières issu de vieilles vignes, un vin de caractère, il accompagne des plats qui en ont tout autant ! Avec une entrée :

Un carpaccio de filet de bœuf basilic et copeaux de parmesan

Avec un plat :

Le lapin aux herbes de la garrigue, le cassoulet, les volailles épicées, les viandes

rouges en grillade, l'onglet à l'échalote, les farci provençaux, les tajines, le couscous royal, ...

Attributs

- Pays: France
- Région viticole: Languedoc - Roussillon
- Nom du domaine: Domaine de Cabriac
- Type & couleur: Vin rouge
- Catégorie: Vin tranquille
- Appellation: IGP Pays d'Oc
- Millésime: 2018
- Cépage(s): Carignan vieilles vignes 100%
- Terroir: Montagne d'Alaric, sol argilo-calcaire
- Œil: Rouge grenat brillant
- Nez: Arôme animale, fourrure, senteur de garrigue, de sous-bois, cacao.
- Bouche: Fruité, fraise des bois, myrtilles ; la bouche se gorge d'épices, tanins souples et riches
- Degré en alcool: 13,5%
- Garde: 5 ans
- Boire à partir de: Carafer jeune, 3 ans de garde lui seront profitable.
- Type de vinification: Egrappage. Pigeages et délestages. Maîtrise des températures. Macération : 20 jours.
- Elevage: Elevage en cuve puis mise en bouteille.