

Verdarail Rouge


Région : Provence Var

Cépages : Carignan 100%

Appellation : IGP Méditerranée



Le vin et le domaine

- Vieilles vignes de plus de 50 ans
- Sol : argilo-calcaire
- Agriculture biologique 
- Une fois la vendange égrappée et/ou foulée, la fermentation alcoolique en levures indigènes est conduite en cuves thermo régulées béton. Après une macération de 3 semaine, il y a assemblage des vins de goutte et de presse pour obtenir un vin rond et équilibré

- Mise en bouteille au Château



Dégustation

Robe : Rouge cerise aux reflets pourpres

Nez : Notes expressives de fruits rouges et de fruits noirs, on a aussi de belles notes d'épices typiques du Carignan

Bouche : Des tanins ronds et un équilibre présent. On retrouve beaucoup de fraîcheur en finale avec des notes épicées



Conseils de dégustation

Température de service : 18° C

Accords mets et vin : Parfait pour les viandes rôties ou grillées

Potentiel de garde : 10 à 15 ans



CARACTÈRE

Complexe  7/10

Persistant  5/10

Fruitée  8/10

Tannique  5/10