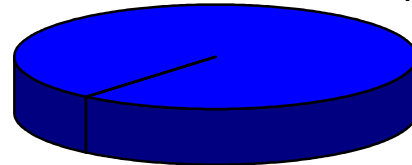


RACINES DE LAURIGA

Côtes Catalanes

ENCEPAGEMENT

■ Carignan
100%



RENDEMENT	20 hl/ha
VOLUME	13,5%
CENTILISATION	75 CL
TEMPERATURE DE SERVICE	14° C
CONSERVATION	10 ans
CONDITIONNEMENT	cartons de 6 bouteilles

PRODUCTION ANNUELLE 2.400 Bouteilles

VINIFICATION

Issue d'une vigne de Carignan plantée en 1912 par l'arrière-grand-père de la famille Clar sur le terroir unique du « Vigne de Rey », cette cuvée célèbre l'association magique d'un cépage à son terroir. Toutes les vendanges sont effectuées manuellement. Les grappes sont éraflées sans foulage, puis encuvées. Remontage avec aération, maîtrise des températures, puis longue macération pendant 3 semaines minimum. S'en suit l'intégration de la première presse après débouillage. Vin gourmand qui peut défier le temps en cave, élevage en cuve pendant 9 mois.

A LA DEGUSTATION

Son nez nous offre des notes de fruits rouges et d'épices. Vin généreux et charnu. En bouche, légèreté et finesse des tanins, typiques des vieux Carignans.

ACORDS METS

Charcuteries, viandes blanches ou fromages.