



Carignan noir vieilles vignes

2012

Localité : Opoul-Perillos. Pyrénées Orientales (France).

Locality : Opoul-Perillos. Pyrénées Orientales (France).

Cepages : Carignan noir 90 ans.

Variety: Carignan noir 90 years old.

Terroir : Argilo calcaire (altitude 120 m).

Soil: Clay and limestone.

Climat : Méditerranéen sec.

Climate : Mediterranean and dry.

Mode cultural : Agriculture biologique
Parcelle isolée

Farming method : Organic farming.
Isolated parcel.

Rendement : 20 Hl/Ha

Yield: 20 Hl/Ha

Recolte : Manuelle avec tri des baies à la cueillette.
Conditionnée en cagettes.

Harvest: By hand in small boxes after selection.

Vinification : Macération longue traditionnelle.

Wine making: Traditional maceration.

Elevage : 24 mois en barriques de chêne français .

Wine maturing : 24 months in french oak barrels.

Conseil de dégustation : 16 - 18°C

Tasting : 16 - 18°C

Conditionnement : 1200 bouteilles de 750 ml numérotées
Mise en bouteilles sans filtration

Packaging : Bottled up without filtration.
750 ml numbered bottles (1200 btl).

