



## CARIGNAN 1903

IGP Côtes Catalanes Rouge

Millésime 2018

**Cépages** : 100 % Carignan.

**Terroir** : schistes anciens issus de la compression d'argiles pures, riches en silice. Versant Nord de Força Réal, village de Montner, Pyrénées-Orientales.

**Age des vignes** : vignes plantées en 1903.

**Culture de la vigne** : biodynamie, certifié Biodyvin.

**Rendement** : 15 hl/ha.

**Récolte** : manuelle en caisses de 20 kg, première semaine de septembre 2017.

**Vinification** : levures indigènes, fermentation en cuves béton de 35 hl.

**Elevage** : élevage en cuve béton et fûts de 500l, 14 mois.

**Mise en bouteille** : Janvier 2019.

**Service** : carafes avant de le servir, pour profiter d'une structure épanouie, d'un vin délié.

**Accords** : les plus beaux accords : perdrix d'Écosse, lièvre à la royale, canard au sang. Très beau vin de gibier à plume.

**Garde** : 20 ans.

*Le Roc des Anges. 1, Route de Montner 66720 Latour de France  
Tel : 04.68.29.16.62 Fax : 04.68.29.45.31. [contact@rocdesanges.com](mailto:contact@rocdesanges.com)  
[www.marjorie-stephane-gallet.com](http://www.marjorie-stephane-gallet.com)*