

# Domaine Saint Jean de Pailletrice

## « Cartagène Ambrée Hors d'Âges 1997 »

*« Un vin de liqueur aux notes de miel et fleurs blanches. Equilibre et finale élégante de vanille et caramel »*

### Dégustation :

*Robe orangée-ambrée, tuilée couleur cognac. Nez : des senteurs complexes de miel, de réglisse, de vanille, de fleurs, de caramel et d'orange. En bouche : alcool très fondu, bel équilibre, fraîcheur et finesse. Une belle finale très longue, épicée, miel, fleurs blanches, vanille et caramel.*

Température de service : 1°c à 16°c

Accord mets/vin : apéritifs, fromage « munster »  
ou vin de dessert

### Fiche technique :

Potentiel de garde : Jusqu'en 2030

Dénomination : Vin de liqueur

Couleur : Blanche

Degré alcoolique : 16°

Terrain : Argilo-Calcaire

Cépage : 100% Grenache Gris, vieilles vignes

Vinification : Les jus de saignée et de presse ont été débourbés au bout de deux jours, puis passés par le froid à 5°c durant quatre jours. Après un second soutirage, elle a été mutée avec une eau de vie de vin à 80°.

Elevage : Dix ans en fût de chêne neuf

Conditionnement : Un carton de 6 bouteilles

