

Domaine Saint Jean de Pailletrice

« Cartagène Ambrée »

« Un vin de liqueur aux notes de miel et fleurs séchées. De la rondeur tout en fraîcheur pour une finale élégante de vanille et réglisse »

Dégustation :

Très belle robe d'un joli roux teinté de miel de garrigue. Des senteurs complexes avec du miel, de la réglisse, de la vanille et des fleurs séchées. Une bouche pleine et ronde avec de la douceur et de la fraîcheur toutes en finesse. Un très bel équilibre. Une finale élégante et longue avec du miel, vanille et réglisse et des fleurs blanches.

Température de service : 1°C à 16°C

Accord mets/vin : Apéritifs, foie gras, fromage ou dessert

Fiche technique :

Potentiel de garde : Jusqu'en 2020

Dénomination : Vin de liqueur

Couleur : Ambrée

Degré alcoolique : 16°

Terrain : Argilo-Calcaire

Cépage : 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 : 4 ans en fût de chêne neuf

Conditionnement : Un carton de 6 bouteilles

