

Domaine Saint Jean de Pailletrice

« Cartagène Blanche »

« Un vin de liqueur aux notes florales. Equilibre en bouche, notes épicées et finale élégante de fruits rouges »

Dégustation :

Très jolie couleur rose fushia. Nez floral et épicé. Très bel équilibre en bouche, une belle sucrosité avec de la fraîcheur. Finale longue de fruits rouges et 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 : Blanche

Degré alcoolique : 16°

Terroir : Argilo-Calcaire

Cépage : 100% Aubun

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°.

Conditionnement : Un carton de 6 bouteilles

