

# Domaine Saint Jean de Pailletrice

## « Cartagène Rouge »

*« Un vin de liqueur aux notes de fruits rouges. Equilibre en bouche, notes de réglisse et finale persistante de vanille et épices »*

### Dégustation :

*Très belle robe rouge grenat. Nez intense de fruits rouges (framboise, fraise), de la réglisse et de la vanille. Bouche très pleine et soyeuse, très bel équilibre, final fruité et épicé. Très belle persistance où l'on retrouve framboise, fraise, réglisse et vanille.*

Température de service : 12°C à 14°C

Accord mets/vin : apéritifs, ou vin de dessert. Tarte, mousse ou salade à base de fruits rouges, glace vanille ou gâteaux au chocolat et fromage bleu

### Fiche technique :

Potentiel de garde : Jusqu'en 2020

Dénomination : Vin de liqueur

Couleur : Blanche

Degré alcoolique : 16°

Terrain : Argilo-Calcaire

Cépage : 100% Alicante Bouschet

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 : Quatre ans en fût de chêne de diverse chauffe

Conditionnement : Un carton de 6 bouteilles

