



Fiche produit - Cuvée Mal Aimée



Appellation	I.G.P. Côtes de Thongue
Millésime	2019
Couleur	Rouge
Zone géographique	Lieu dit Cazilhac
Terroir	Grès calcaire
Superficie	1,5 hectares
Cépages	100% Carignan
Travail des vignes	Taille courte vieux gobelet - engrais organiques
Vendanges	Vendanges manuelles
Vinification	Récolte en surmaturité - égrappage - cuvaison longue - maintien de températures basses - remontages - fermentation en cuve.

Dégustation

On retrouve toute la typicité du Carignan à petit rendement, les tanins sont puissants, le vin est rond, le rouge est intense.

Accords mets/ vin

Cette cuvée accompagne idéalement un repas, un confit de canard, un bœuf mode ou une pièce de bœuf.

Garde

Nous verrons bien ce n'est que la première fois qu'on le fait