

DOMAINE DE L'ESTAGNÈRE

IGP Cité de Carcassonne



Héritage



Présentation

Joyau du Languedoc, dans le sud de la France, la Cité de Carcassonne est classée au patrimoine mondial de l'Humanité par l'UNESCO. Cette cité médiévale construite pendant le XIIIème siècle et à la réputation internationale, attire des millions de visiteurs chaque année. Elle est le théâtre féerique des célèbres feux d'artifice du 14 Juillet.

Le vignoble, au pied de cette forteresse médiévale, est situé entre les montagnes pyrénéennes au sud et la Montagne Noire au Nord. Il bénéficie d'un climat méditerranéen tempéré par l'altitude et les influences océaniques de l'Atlantique.



Vinification & élevage

Le travail débute au vignoble, pour élaborer une cuvée sans sulfites, les raisins doivent être parfaitement sains. La maturité est suivie par des dégustations de baies et des analyses régulières ce qui permet de déterminer la date optimale de récolte. La vinification est très traditionnelle, exception faite qu'il n'y a pas de SO2. Les raisins sont éraflés et foulés avant d'être mis en cuves thermorégulées. Les températures sont maintenues entre 24 et 28°C, l'extraction se fait par des remontages pilotés en fonction de la dégustation quotidienne. Le pressurage intervient à l'issue des 15 ou 20 jours de macération et les vins seront mis en cuve le temps de la fermentation malolactique. Après un léger collage, le vin est mis en bouteille.



Notes de dégustation

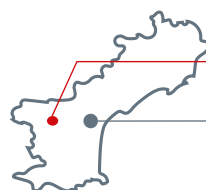
La robe est d'un rouge profond. Le nez révèle des notes complexes de fruits rouges et noirs. La bouche est ample et généreuse avec des tanins fondus. On retrouve des arômes de fruits rouges, de cassis ainsi que des notes épicées. La finale équilibrée est dotée d'une belle longueur.

A servir à 16°C avec un carré d'agneau ou du fromage



Encépagement

Cabernet Sauvignon, Merlot, Caladoc, Cabernet franc



Cité de
Carcassonne
Narbonne

