

Château Tour Saint Honoré

# Cuvée Carignan 2023



- Cépages :  
100 % Carignan

- Vinification :

La vendange est ramassée à la main et n'est pas égrappée avant cuvaïson pour garder de la fraîcheur. Les baies sont ramassées bien mûres pour une bonne maturité phénolique. Cuvaïson de 3 semaines à des températures de 24°C à 26°C. Élevage de 9 mois en fût de chêne.

- Commentaires de Dégustation :

Sa couleur aux reflets grenat. Le nez est très aromatique avec des notes poivrées et fruits noirs comme la mûre, myrtille, cerise...

Sa bouche est dans le même registre avec des notes d'épices (garrigue), des tanins tous en finesse et légèrement mentholé ce qui apporte de la fraîcheur.

- Alliance Mets & Vin :

Se sert légèrement frais autour de 14°C à 15°C à l'apéritif, un plateau de charcuterie et fromage, des viandes blanches ou poisson à chair rouge...

CHATEAU  
TOUR SAINT HONORE