

# Carignan

IGP Ardèche Rouge 2018

12 % vol.

Mas d'intras

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL

Tel.: +33(0)4 75 52 75 36

Email : [contact@masdintras.fr](mailto:contact@masdintras.fr)

[www.masdintras.fr](http://www.masdintras.fr)



## Cépage

Carignan 100%



## Vignoble

Surface : 1 Ha

Densité de plantation : 4000 pieds/Ha

Age moyen des vignes : 45 ans dont notre plus vieille parcelle de 1954

Rendement moyen : 50 Hl/Ha

Type de sol : Argilo-limoneux-calcaire (gravette), orientation Sud-est



## Culture

Conduite en Agriculture Biologique certifié par Ecocert depuis 2009.

Taille cordon de Royat double. Culture d'engrais verts. Traitements à base de cuivre, soufre, et d'adjuvants d'origines végétales. Ebourgeonnage manuel. Effeuillage double face. Eclaircissage.



## Vinification

Récolte manuelle. Macération semi-carbonique 10 jours. Fermentations spontanées. Elevé 6 mois en cuve béton.



## Mise en bouteille

Au domaine avec notre propre matériel.

Filtration clarifiante, pas de stabilisants.



## Dégustation



16°C maximum



Vin authentique, frais et léger, je suis un vin "glou-glou" à la couleur pourpre et aux arômes de pivoine et jus de cerise.



Buvez-le frais comme un rosé, sur une charcuterie, une blanquette de veau, des grillades d'agneau, des caillettes de pommes de terre.



## Garde

12°C à 14°C

0 à 2 ans

DISPONIBLE EN FORMAT 750 ml.

