

Les vins gourmandises pour apéritifs et desserts...



Carthagène Réserve

Pour la première fois, avec le millésime 2012, une Carthagène Réserve a été créée.

La Carthagène Réserve existe aujourd'hui en rouge et blanc, en bouteille de 50 cl.

Elle est élevée minimum 6 mois en barriques.

Une tradition locale

Les Carthagènes classiques
en bouteille de 75 cl

Vinification :
Muté à l'eau de vie de vin pour stopper la fermentation. Puis on laisse le tout passer l'hiver sur la lie en cuve, où la clarification s'opère d'elle-même. On décante et on laisse vieillir.

Temps de garde : 10 à 12 ans

**Chaque bouteille est
cirée à la main**

Carthagène Rouge

Cépages :
Syrah, Grenache Noir, Carignan

Notes de dégustation :
Robe rouge rubis. Nez expressif où dominent la griotte et les fruits confits macérés dans l'eau de vie. Bouche onctueuse dans laquelle on retrouve les arômes de cerises à l'eau de vie et les fruits confits

Carthagène Blanche

Cépages :
Roussanne, Grenache Blanc

Notes de dégustation :
Robe jaune et ambrée. Nez mielleux et frais de fruits secs et cire. Bouche onctueuse et profonde aux saveurs de raisin, figue, pêche et noyau de prune