

# Fiche Technique

*Région :* Corbières  
*Appellation :* Vin de France  
*Couleur :* Rouge  
*Millésime :* 2021  
*Cuvée :* Los Vinos y tu Padre  
*Cépages :* Carignan  
*Alcool :* 12,5 %  
*Contenance :* 75 cL  
*Prix public TTC :* 14 €



Carignan sur argilo-calcaire.  
Vignes centenaires. Rendement 8 hL/ha.  
Vendanges manuelles.  
Macération en grappes entières et élevage en barrique durant 12 mois.  
Vin non collé et non filtré.  
Sulfitage avant mise en bouteille.  
Mise en bouteille Avril 2023.

Dégustation : Premier nez sur des notes de cassis, mûre et griotte, légèrement tourbé.  
En bouche des arômes de fruits rouges et de cassis, figue fraîche. Rondeur et structure apportées par les tanins et l'élevage en barrique.

Accords mets et vins : Tajine d'agneau aux épices, Thon rouge braisé, Salaisons et charcuteries artisanales.

Température de service : 14-16°C