

# Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

## CHAMPS DU LIÈVRE Carignan Vieilles Vignes

**Couleur :** Rouge

**Cépage :** Carignan

**Millésime :** 2021

**Prix public indicatif au caveau :** 22€ TTC

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Sol :** Argilo-calcaire

**Vinification :** Éraflage, pigeages manuelles, macération 21 jours. Vieilli en fût français pour 18 mois.

**Rendement :** 23 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** 1 600

**Élevage :** Barrique

**Certification bio :** Oui

**Méthode de culture :** Biologique

**Degré alcoolique :** 14,5%

### DÉGUSTATION

**Robe :** Rouge grenat et bords violets.

**Nez :** Arômes de cassis, de fruits secs et d'épices grillées.

**Bouche :** Soupçons d'herbes sauvages et fruits rouges mûrs. Belle fraîcheur et acidité équilibrée.

### SERVICE

**Température :** 16-17°C

**Accords mets et vins :** Viandes rouges et blanches grillées, gibier, ragoût de porc, de bœuf ou d'agneau, plateau de fromages, gâteau au chocolat noir.

**Conditionnement :** 75 cl



CHAMPS DU LIÈVRE - 15 avenue du Moulin - 34210 OLONZAC  
+33 (0)6 80 43 40 61 - nicolle@champsdulievre.com - champsdulievre.com