

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2026



PAYS D'OC
CITE DE CARCASSONNE
Indication Géographique Protégée

DOMAINE LYCÉE CHARLEMAGNE L'Épée



Couleur : Rosé

Cépages : 70% Syrah et 30% Cabernet franc

Millésime : 2025

Prix indicatif : 7,20€

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Pressurage direct, fermentation en cuve Inox à 16°C pour préserver l'aromatique des cépages, bourbes pressées et réintégrées pour complexifier la cuvée.

Rendement : 40 hl/ha

Nombre de bouteilles : 2 600 cols

Élevage : Inox

Méthode de culture : Biologique

Degré alcoolique : 12,5%

DÉGUSTATION

Robe : Rose clair, reflet orangé

Nez : Notes florales de violettes et fraises

Bouche : Arômes de fruits rouges persistants

SERVICE

Température : 10-12°C

Accords mets et vins : Apéritifs dinatoires, barbecue entre amis

Conditionnement : 75 cl



CAMPUS TERRE ET NATURE - Route de Saint Hilaire - 11000 CARCASSONNE
+33 (0)6 74 63 39 10 - expl.carcassonne@educagri.fr - domainelycecharlemagne.fr