

Domaine de La Perrière



Carthagène VDL



Appellation : VDL vin de liqueur

Couleur : ambrée

Degré : 16.5 % vol

Millésime : 2016

Terroirs : Argilo-calcaire et tuf coquillé calcaire

Cépages : grenache 95% ,muscat petit grain 5 %

Vinification : Le grenache et le muscat petit grain sont ramassés mûr, ils sont pressés, le jus est muté avec de l'alcool de vin pour qu'il n'y pas de fermentation.

Garde & Dégustation :

La Carthagène est laissé sur ces bourbes durant 6 mois afin de récupérer tous les arômes .

A servir entre 8 et 10° : ce boit à l'apéritif

Ou bien sur des dessert au chocolat, avec une tarte au poire, au pomme,

Ou dans une salade de fruit

Garde : 10 ans.