

DOMAINE DU CLOS D'ALARI

CARIMAÏ 2019



TERROIR

Terre argilo-calcaire du TRIAS .

VARIETES DE CEPAGES

carignan

Age moyen des vignes : 20 ans

PRODUCTION

3800 bouteilles

TRAVAIL DE LA VIGNE

En conversion biologique.

Effeillage, épamprage, buttage.

VENDANGES

Manuelles en caissettes.

VINIFICATION

Macération carbonique. les grappes sont encuvées entières. La cuve est saturée de gaz carbonique pendant une dizaine de jours, c'est la durée de la macération intra-cellulaire. Pressurage-fermentation alcoolique(5 à 6 jours) puis malolactique.

DEGUSTATION

Une robe rouge vive invite à la dégustation. Fruits rouges frais, puis violette définissent un nez gourmand et d'une grande fraîcheur. Charmeur sur une trame gouleyante, ce Carimaï surprend en bouche par sa légèreté et sa complexité aromatique. Groseille, cassis, portés par un grain de tanin fondu, portent le vin sur une finale justement ciselée.

CONTACT

Nathalie Vancoillie

Tél : 04.94.04.46.74

P : 06.03.67.66.26

lecloldalari@sfr.fr www.lecloldalari.com

