



Domaine Marié

Caladette De Paul

Vicomté d'Aumelas - Rouge 2018

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Vicomté d'Aumelas
Cuvée :	Caladette de Paul
Couleur :	Rouge
Millésime :	2018
Cépages :	Carignan (40%) / Marselan (55%) / Syrah (5%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles et mécaniques.

Egrappage total, Fermentation thermo-régulée, Pressurage, Vinification classique, Eraftage.

Filtration légère.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur noire, soutenue, reflets violines.

NEZ : Expressif, fruité.

BOUCHE : Fraîche.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 14° et 16°

GARDE : A consommer à partir de 2018



ACCORDS METS ET VINS : Charcuteries, Viandes rouges, Rôti de porc , Andouillette grillée, Fromages

Powered by **Plugwine**

