



DOMAINE D'AUPILHAC
VIN DE FRANCE
LE CARIGNAN

CEPAGES

Carignan 100 %. « Le Carignan » issu exclusivement de Carignan, dont les raisins sont récoltés mûrs. Il est l'origine, l'histoire et l'essence même de la région.

SOL

Terrasses argilo-calcaires à dépôts marins à fossiles du tertiaire issus du miocène. Ces contreforts du Larzac (250 m) profitent des nappes d'eau souterraines provenant du massif montagneux qui domine.

VINIFICATION

Macération de 20 jours avec piégeages fréquents.

ELEVAGE

En petits foudres ou demi-muids durant 15 à 22 mois.

DEGUSTATION

Il est puissant avec des parfums de fruits noirs, de réglisse et de fumé. Il présente toujours une finale fraîche, avec du fruit et du croquant se terminant par des tanins enrobés. D'une grande complexité, il est toujours soyeux et long en goût.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Il s'accorde avec un perdreau aux girolles, peut convenir très bien avec la cuisine épicée.

DOMAINE D'AUPILHAC

Sylvain FADAT

28, rue du Plô 34150 Montpeyroux – Tel 04 67 96 61 19

N° TVA FR 01 351 493 044 000 N° ACCISE FR 93292 E 0080 N° SIRET 351 493 044 00025

Mail: aupilhac@wanadoo.fr Site internet www.aupilhac.com