



CHÂTEAU
MIRE L'ÉTANG

UN TERROIR DE GRANDS CRUS,
FACE À LA MER.



Carthagène Rouge

VIN DE LIQUEUR

TYPE DE BOISSON

La Carthagène est un vin de liqueur traditionnel du languedoc, de la famille des mistelles (type Ratafia en Champagne ou encore Pineau des Charentes). Il est élaboré par ajout d'eau de vie de raisin dans du jus de raisins, sans qu'il y ait de fermentation.

CÉPAGES

Syrah -Alicante

ÉLABORATION

Récolte mécanique avec tri embarqué, thermorégulation de la vendange, pressurage pneumatique, débourbage, mutage à l'eau de vie de raisin

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez intense sur des arômes de fruits rouges et noirs à l'eau de vie, tels que la fraise ou la mûre, soutenus par des notes de cacao et une pointe d'épices douces

La bouche est gourmande et équilibrée avec une belle sucrosité à l'attaque, du gras en milieu de bouche et une finale enlevée, avec une très jolie persistance aromatique sur les fruits rouges

ACCORDS METS ET VINS

Vin de dessert, elle accompagnera à la perfection un moelleux au chocolat noir ou un opéra, elle s'associera aussi très bien à une tarte aux mûres, un clafoutis aux cerises ou un fraisier

CONSEILS

Température de service 8°C
Pas de limite pour la conservation, se bonifie avec le temps

DEGRÉ : 16,5%
SUCRES RÉSIDUELS : 135 g/L
PH : 3,85