



Carlina - Rouge

AOP VENTOUX - 2022

C'est le rouge plaisir du Domaine Perréal, à déguster sur le fruit, de garde moyenne 3 à 5 ans. Cette cuvée est issue d'un assemblage des différentes parcelles et terroirs du domaine, alliant finesse, fraîcheur et gourmandise.

DÉGUSTATIONS

Yves Beck, membre du Global Wine Score

Marqué par des notes florales et fruitées, le bouquet du Carlina invite à goûter le vin au travers de nuances de baies rouges complétées par une touche de bois de réglisse. Le caractère juteux et friand de l'attaque confirme les annonces du bouquet. Le vin est harmonieux, salivant et prêt à être savouré !

Note : 89/100

Jancis Robinson, « World's Best Wine Critics 2024 »

Frais et juteux - cerise, cola et éclat de chinotto. Un bel éclat d'énergie et de chaleur. C'est un régal !

Note : 16,5 / 20

Accord mets-vins

A partager à tout moment du repas, idéal pour les viandes grillées et les légumes de saisons.

Assemblage et cépages

60% Grenache N, 20% Syrah, 20% Mourvèdre

Lieux-dits

Le Jas (Grenache/Syrah), Ravin de Bardoin (Grenache/Mourvèdre)

Terroirs

Sables ocreux (le Jas) et marnes Argileuses (Ravin de Bardoin)

Rendement et âge des vignes

35hl/ha / âge moyen 22 ans

Volume d'alcool

14,5%

Production

1500 bouteilles

Prix

16€ 75cl

Méthodes culturales

Conduite du vignoble en agriculture biologique et préparation biodynamique, afin de cultiver le vivant de la vigne et du sol.

Vinification et élevage

Les vendanges se font manuellement en caisse de 20 kg, elles sont triées systématiquement et l'encuvage se fait en gravitaire. 50% de vendanges entières. Nous n'utilisons aucun sulfite durant les phases fermentaires. Les macérations de 25 jours en moyenne par infusions ou l'alternance de remontage et de piégeages se font de manière légère afin de respecter l'intégrité des baies.

