

# CARTHAGENE

## NOTE DE DEGUSTATION :

**ROBE** : ROBE DORE, VIEIL OR A REFLETS AMBRES.

**NEZ** : NEZ COMPLEXE ET PUISSANT DE FRUITS CONFITS, AGRUMES (ECORCE D'ORANGE AMERE), PRUNEAUX, MIEL DE FLEURS DE GARRIGUE, QUINQUINA, NOYAU DE CERISES ET GUINES...

**BOUCHE** : ATTAQUE DOUCE, RONDE ET FONDUE DE GENEROSITE, SUCROSITE ET DE COMPLEXITE DE FRUITS CONFITS A NOYAUX, FRUITS A L'EAU DE VIE. SE DEVELOPPE AVEC UNE POINTE DE QUINQUINA ET REGLISSE. FINALE AGRUME DOUCE-AMERE NOIX, TRES AGREABLE, PERSISTANT.



CARTHAGENE

## Caractéristiques:

**TYPE DE VIN:** APERITIF-DIGESTIF

**CEPAGE:** MOUT DE GRENACHE

**VINIFICATION:** APERITIF A BASE DE VIN ELABORE EN VIN DE LIQUEUR

**ELEVAGE :** EN CUVE

**APTITUDE A LA GARDE:** ILLIMITE, S'AMELIORE AU FIL DES ANNEES.

**TEMPERATURE DE SERVICE:**  
8 A 10°C

## ACCOMPAGNEMENT METS :

EXCELLENTE HARMONIE GENERALE POUR CE VIN D'APERITIF, D'ACCOMPAGNEMENT DE FOIE GRAS ; ET EN VIN DE DIGESTIF TOUT ACCOMPAGNEMENT DE DESSERT AUX FRUITS SECS CONFITS. SERVIR TRES FRAIS.