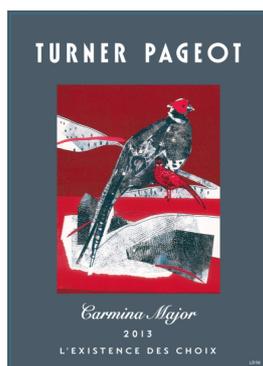


CARMINA MAJOR



Conditions pédoclimatiques :

Sols argilo calcaire (syrah), volcanique (syrah) et grès (mourvèdre)
Exposition : Nord -Nord Ouest.
Vignes en pente.

Viticulture :

Cépages : Syrah (50%) et mourvèdre (50%).
Densité de plantation : 5000 pieds/ha.
Taille courte : cordon de Royat.
Rendements moyens : 25hl/ha.
Travail cultural simplifié (TCS) et semi directe sous couvert.
Buttage et sarclage sous le rang.
Viticulture biodynamique et traitements en phytothérapie.

Vinification :

Fouillage et égrappage.
Fermentation naturelle spontanée.
15 jours de pigeage, régime minimum.
Cuvaision post fermentaire d'environ 4 semaines.
Pressurage et soutirage rapide après 10 jours.
Malo en barriques (environ 35% neuves)

Elevage :

Sur lies fines en barriques pendant 12 mois sans soutirage.
6 mois en cuve après assemblage.
Soit au total deux hivers en cave.

Notes de dégustation :

Couleur : pivoine intense et profond.
Nez : poivre, moqua, cuir, cigare de la Havane.
Bouche : riche et cependant parfaitement équilibré. Belle droiture. Tannins fins et superbe fraîcheur. Boisé épice et bien intégré. Un vin de garde très 'classique' dans l'esprit.

Accords mets et vins :

Salmis de pintade, faisan ou grives rôtis aux truffes, carré d'agneau aux herbes, tournedos Rossini, travers de porc caramélisés, cassoulet ou confit de canard.