



# CARMIN

Côtes du Roussillon Rouge  
Millésime 2018

**TAVP :** 14,7 % vol. net

**Cépages :** 55% grenache noir, 25% syrah, 20%  
carignan noir

**Rendement et sols :** 35 hl/ha – sols caillouteux du  
Quaternaire avec galets quartzes et fragments  
de schistes

**Vinification :** cépages vinifiés séparément.  
vendange égrappée, température contrôlée ; 4  
semaines de macération.

**Elevage :** 12 mois en cuve inox

**Œil :** Robe rouge carmin intense.

**Nez :** Fruits rouges comme la cerise confite, odeur  
d'épices, de poivre

**Bouche :** attaque franche avec une acidité moyenne,  
texture complexe avec beaucoup de matière et de  
gras. Vin puissant et généreux, sensation de  
velours. Final long et épicé. Bon équilibre sucre,  
acidité, chaleur

**Potentiel de garde :** entre 7 et 10 ans

**Bouchage :** Bouchon œnotechnique Diam

**Conditionnement :** Bordelaise Élégance de 75cl

**T° de service :** 14-16°C ; à carafes idéalement

