

Carignan (100%)



Volume : 75 cl

Vinification : En conversion à agriculture biologique « AB » (la première récolte agréée 2018). Taille gobelet ; petits rendements naturels (30-35 hl/ha). Récolté à la main avec soins à maturité phénolique.

Egrappage. Fermentation thermo-régulée avec levures indigènes. Macération 18 jours. Pressurage doux pour garder le fruit et éviter d'extraction de tannins durs. 13.5% vol.

En cuve. Pas de collage, filtration sur terre. Mis en bouteilles au Château.

Terroir : Corbières. Situé dans un cirque entouré de pinèdes et de garrigue, sols principalement argilo-calcaire, atypiques pour la région, grâce à des sables éoliens qui donnent aux vins fruit, souplesse et élégance.

Caractéristiques : Accords mets : vin idéal avec une cuisine conviviale. Servir à 18°C. Potentiel de garde 5 ans.

Distinctions : Millésime 2015 :

- MEDAILLE d'ARGENT: Concours Mondial Bruxelles
- Sélectionné : Top 100 Languedoc Wines in UK, 2017

Château Spencer la Pujade
1 A rue de l'Eglise
11200 - Ferrals les Corbières France
04 68 49 40 54 04 68 49 40 54
contact@spencer-lapujade.fr
www.spencer-lapujade.fr