

Nouveauté  
100% CARIGNAN !



## VIN DE FRANCE ROUGE 2022

### Présentation

La cuvée **JOLI CARIGNAN !** est la première cuvée que nous avons réalisé en toute liberté pour le millésime 2021 qui a connu un franc succès, nous la renouvelerons chaque année lorsque cela sera possible, aucun cahier des charges à suivre...

Ce vin est fait pour vous permettre de découvrir le cépage Carignan indépendamment de tous les autres cépages, avec lesquels il est systématiquement assemblé, car c'est un cépage dit « accessoire » dans les différents cahiers des charges d'AOC. Pourtant, il est individuellement très intéressant lorsqu'il est travaillé distinctement avec passion, rigueur et précision.

### Conduite de l'exploitation

Dans l'amour et le partage avec le monde vivant qui nous entoure. Mes études sur la gestion des milieux naturels et ruraux me permettent de reprendre le flambeau familial dans le même état d'esprit, et à long terme, mettre en place de nombreuses actions qui me tiennent à cœur pour le développement de la biodiversité et transmettre cet amour de la nature aux jeunes générations.

### Vinification

Nous ramassons la totalité de la parcelle de Carignan à la main dans la joie et la gourmandise.

Une fois récoltés, les raisins sont **égrappés** puis placés dans une **cuve en béton** où la fermentation se déroule à température contrôlée pendant environ 15 jours.

Lorsque le vin a fini sa fermentation alcoolique puis sa fermentation malolactique, il est décuvé pour être placé dans une cuve inox afin de laisser déposer les lies pendant 1 mois.

Enfin, le vin est considéré comme « propre » et mis en fût de chêne pour l'élevage jusqu'à ce qu'en dégustation avec notre œnologue, nous considérons que la qualité est à son apogée.

Pour ce Millésime 2022 il aura passé **18 mois en Fût de Chêne**.

### Conservation

Une fois en bouteille, le vin doit être conservé à une température inférieure à 20°C, de préférence dans l'obscurité et ne pas subir de choc trop important lors des variations de températures.



### L'accord parfait

Vous appréciez cette cuvée avec une charcuterie artisanale, des viandes rouges, des plats aux fromages, des plats exotiques comme les sauces Africaines ou les viandes en sauce sucrée salée d'Asie ou des chocolats noirs 100% cacao

### Dégustation

Degré : **13,5% vol.**

Température de dégustation : **entre 15 et 18°C**

### Contact

Gestion commerciale :

David Acolatsé : 06 22 35 59 56

[contact@domainedeladeydiere.fr](mailto:contact@domainedeladeydiere.fr)

La Deydière, Route De Valréas – 84600 Grillon