



CARIGNAN GRIS

rarissime

ALT. 547m

Caractère:

Atypique, complexe et surprenant.

Particularités:

Véritable rareté dans l'univers des cépages avec à peine quelques dizaines d'hectares sauvés de l'arrachage en France, ce Carignan Gris offre une structure cristalline et ciselée ainsi qu'un grande complexité.

Accords Mets et Vins:

A déguster sur des poissons crus, noix de Saint-Jacques, oursins, couteaux persillés, carpaccio de langoustines et fruits de mer, mais également sur des plats à base de truffe.

DÉNOMINATION: IGP Côtes Catalanes

ALTITUDE: 547m

TERROIR / SOILS : Arènes Granitiques & Quartz CÉPAGES / GRAPE VARIETY : 100% Carignan Gris

DEGRÉ / % VOL: 12.5%

CENTILISATION: 750ml

BOUCHAGE / CLOSURE : DIAM

MILLÉSIME / VINTAGE: 2022

Les conditions climatiques uniques rencontrées en altitude permettent à nos raisins de mûrir très lentement, tout en minimisant naturellement le recours aux traitements.

Sur ce plateau de granit qui surplombe la Méditerranée et la plaine du Roussillon, nos vignes produisent des vins fluides et frais, marqués par un caractère minéral.

MAISON ALBERA

ESPACE DÉGUSTATION-VENTE & BUREAUX 1 Rue des Faisans, 66700 ARGELÈS-SUR-MER VIGNOBLE : Plateau de Ropidaria TEL: 04 68 64 14 33

MAIL: vignes.albera@gmail.com

FACEBOOK / INSTAGRAM : Maison Albera

WEB: www.maison-albera.com