



DOMAINE DE
NIZAS

DOMAINE DE NIZAS

Languedoc - Pézenas - France

Le Carignan Vieilles Vignes 2015 IGP Pays de Caux Rouge

100% des raisins issus de la propriété
Cépage : 100% Carignan (récolté à la main)

Historique

Domaine de Nizas est situé dans le Sud de la France, sur les hauteurs de la ville de Pézenas, dans le cœur historique de la région Languedoc. Il a été créé en 1998 par le Franco-Américain John Goelet et son conseiller Bernard Portet. Son but est de créer des vins exceptionnels grâce à la richesse et la diversité des 3 terroirs présents sur le domaine : basalte, argilo-calcaire et villafranchien.

Commentaires de dégustation

La Gamme « Expression » résulte d'un travail parcellaire de notre palette de terroirs pour aboutir à des vins élaborés, fins et complexes pour les palais les plus avertis. La cuvée « Le Carignan Vieilles Vignes » issue de vendanges manuelles, est un vin au fort accent méditerranéen. Son bouquet intense développe des arômes de petits fruits rouges, de tapenade mêlés à des parfums de garrigue. Tout en générosité et en souplesse, la bouche en fait un vin de plaisir immédiat avec une structure parfaitement fondue et une étonnante intensité aromatique.

Accords mets et vins

Ce vin d'une grande personnalité s'accordera parfaitement avec une daube de sanglier, un confit de canard aux olives ou un filet mignon de porc aux pruneaux. Servir à 15-16°C. A carafier au moins une heure à l'avance.

Analyse

Alcool : 14%

Sols : Des galets roulés (villafranchien) au-dessus de l'argile rouge; extrêmement drainant avec de bonnes réserves hydriques en sous-sol.

Age des vignes : Moyenne de 50 ans

Vinification : 100% Vendanges manuelles. Une partie de la récolte est vinifiée en macération carbonique. La vendange sans égrappage, ni foulage, est vinifiée en cuve inox dans une atmosphère saturée en gaz carbonique, ce qui permet d'assouplir les tanins de ce cépage rustique et de favoriser l'expression du fruit.

Une autre partie de la récolte est vinifiée de façon traditionnelle après un tri sélectif manuel et un égrappage total avant cuvaison d'environ deux semaines.

Elevage : Les vins issus de ces deux techniques de vinification sont ensuite assemblés avant un élevage sur lies fines de 12 mois.

Viticulture : Agriculture raisonnée certifiée depuis 2007

Quantité produite : 10 800 bouteilles



LE CARIGNAN VIEILLES VIGNES

