



EL CARIGNATOR II

Vin de table

Domaine Rimbert

Caractéristiques

Région :	Languedoc
Appellation :	Vin de table
Encépagement :	100% Carignan
Age moyen des vignes :	50 ans et plus
Sous-sol :	Schistes de Berlou (Saint Chinian)
Situation :	En coteaux, expositions diverses
Production moyenne :	8000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	30 hl/ha
Vinification :	Raisins entiers, fermentation 3 semaines
Elevage :	Assemblage de 5 millésimes (2000+01+02+03+04+05) chaque vin a 12 mois de barriques placés sous les toits, puis assemblage progressif en cuve avant mise en bouteille.
Vinificateur :	Jean-Marie Rimbert
Propriétaire :	Jean-Marie Rimbert

Analyse

Visuel :	Robe rubis sombre.
Olfactif :	Le nez est un festival de senteurs aériennes et douces de cerise, de fraise, de cassis. Les épices, la cannelle, le clou de girofle et des notes balsamiques de tabac et de torréfaction complètent le bal.
Gustatif :	La bouche est un monument d'équilibre. Le milieu de bouche est dense et riche ; puis arrive une incroyable fraîcheur qui apporte finesse et légèreté, sur une touche finale de cacao.
Global :	Coup de cœur pour ce vin aérien qui associe force et finesse. Complément fou dans son élaboration, mais tellement bon!

Dix-verres

Apogée :	2007-2020
Prix estimé à ce jour :	20.30 € TTC – Tarif Club : 18.00 € TTC
Accords mets - vin :	Caneton braisé aux navets, magrets de canard fumés.
Service :	Servir à 17°C, carafer 1 heure