



CARPE DIEM 2015

CÉPAGES

60% Syrah - 40% Carignan

VINIFICATION

Vinification traditionnelle, égrappé et macération carbonique.

Élevage 50% en Fûts et 50% en cuve. Les fûts sont élevés entre 8 à 10 mois environ.

Totalité de l'élevage 15 mois.

DEGUSTATION

Nez expressif, épicé et vanillé avec des notes de caramel. La bouche est bien présente, réglisse et épices.

Elle est soutenue par de bons tanins qui demandent à s'affiner.

VINIFICATION

Traditional vinification, destemmed and carbonic maceration.

Breeding 50% in barrels and 50% in tanks. The barrels are brought up between 8 and 10 months.

15 months in total.

TASTING NOTES

Expressive and spicy nose, vanilla with caramel notes.

The mouth is quite present, liquorice and spices.

It is supported by good tannins which require to be refined.