



Domaine Charpentier

Carpe Diem

Reuilly - Rouge 2016

Région :	Loire
Appellation :	Reuilly
Cuvée :	Carpe Diem
Couleur :	Rouge
Millésime :	2016
Cépages :	Pinot noir (100%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl

Charmeuse senteur de violette et cerise noire, pointe de poivre Superbe cuvée qui allie charme et robustesse Un nez séduisant logé dans un jardin fleuri, une bouche charpentée généreuse et franche La chaire confiturée est bien construite dans le bois



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Utilisation de tables de tri, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation malolactique.

Elevage en demi-muid d'un vin, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, profonde, reflets violines.

NEZ : Élégant, fin, subtils arômes de cassis, subtils arômes de cerise, légers arômes de fruits frais, subtils arômes de poivre noir.

BOUCHE : Élégante, généreuse, charnue, notes de fruits frais, notes de fruits noirs, notes d'épices, tanins élégants, tanins fins, tanins frais, rond, corps léger, discrète intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 13° et 17°

GARDE : A consommer entre 2018 et 2023



ACCORDS METS ET VINS : Poissons en sauce, Viandes rouges grillées, Viandes blanches, Volailles, Fromages



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2019 : Vin cité

Concours des vins des vignerons indépendants 2018 : Médaille d'argent

Concours des grands vins de France de Mâcon 2018 : Médaille d'argent

Powered by **Plugwine**

