

LE VIEUX CHARLES



AOP Languedoc

MILLÉSIME :
2021

CÉPAGES :
65% Grenache N, 35% Syrah N

AGE DES VIGNES :
25 et 40 ans

LABEL :
Certifié Vin Bio

SOL/EXPOSITION :
Argilo-calcaire, exposition Nord-Ouest

VINIFICATION :
Vendange à la main en caissettes. Levures indigènes, macération de 21 et 30 jours, remontages délicats quotidiens, piégeage en fin de macération. Non collé, non filtré.

ELEVAGE :
Amphore en terre cuite pour le Grenache et Barrique de 500l de 5 vins pour la Syrah

DÉGUSTATION :
Nez de fruits noirs et d'épices. Attaque légèrement froide, beaucoup d'amplitude avec un vin qui s'élargit, puissant, grande netteté des arômes, tanins gourmands et élégants à souhait, notes salines en finale.

ACCORDS METS ET VINS :
Viande rouge grillée ou en sauce, tatin de navets...

SO2 TOTAL : <45 mg/L - TAV : 14,5%

POTENTIEL DE GARDE : 7 à 10 ans

UNE HISTOIRE :
« Le Vieux Charles » était le nom que donnait Georges Guynemer, As de la première guerre mondiale, à ses avions, en référence à son mécanicien...