



LES ÉDITIONS DE
VINS RARES

www.editions-vins-rares.com
www.facebook.com/editionsvinsrars
twitter.com/editionsvinsrar



Epître n°1920, Carignan, collection “Epître-TTV” Cuvée 2007

AOC Corbières

Conditions climatiques extrêmes : 5ml d'eau d'août.

Cépage	Carignan, ceps entre 78 et 90 ans d'âge
Production	18hl/ha
Couleur	foncée ; cerise noire ; belle brillance
Nez	cassis frais, groseille, de pointe de vanille, cerise noire, légèrement musqué en final
Bouche	très longue bouche avec un équilibre sucre/acide parfait suivi d'un tannin puissant mais pas dévorant. Une grande persistance aromatique en bouche.
Clarification	sans clarification. La présence d'un léger trouble pouvant amener un dépôt dans ce vin est due à sa vinification naturelle.
Vieillessement	peut se boire dès à présent et atteindra sa pleine puissance entre 5 et 10 ans
Accord mets/vin	viande rouge ; gibier ; daube
Température idéale	14,5 à 15,5°C