



LES ÉDITIONS DE  
VINS RARES

[www.editions-vins-rares.com](http://www.editions-vins-rares.com)  
[www.facebook.com/editionsvinsrars](https://www.facebook.com/editionsvinsrars)  
[twitter.com/editionsvinsrar](https://twitter.com/editionsvinsrar)



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

### AOC Corbières

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

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