

**Type :** Vin de liqueur

**Millésime :** 2016

**Cépages :** Chardonnay et Mauzac

**Age des vignes :** 16 ans et 35 ans

**Terroir :** Sol argilo-calcaire situé à environ 400 m d'altitude sur les contreforts Pyrénéens, les températures y sont de 2 à 3°C inférieures à celles enregistrées en moyenne dans la région.

**Climat :** Méditerranéen qui connaît des influences océaniques entraînant la présence d'une végétation composée de garrigue mais surtout d'arbres à feuilles caduques dont notamment des chênes blancs.

**Rendement :** 20 hectolitres par hectare

**Mode de culture :** labellisé Nature & Progrès, fertilisation organique, enherbement naturel un rang sur deux et semis de couverts végétaux, taille guyot simple et goblet.

**Volume de cuvée:** 900 bouteilles

**Vendanges :** manuelles en petits bacs afin de respecter au mieux l'intégrité des baies.

**Vinification :** pressurage élevage des jus après mutage à l'eau de vie afin d'interdire toute fermentation. Ce vin de liqueur a été mis en bouteille en 2014 après 6 ans d'élevage. La Carthagène n'est ni filtrée, ni sulfitée.

**Mise en bouteille :** par nos soins au Domaine

**Dégustation :** Robe : ambrée intense ;

Nez : gourmand aux notes de noyau d'abricot et de miel à l'alcool discret ;

En bouche : ronde et équilibrée. Une belle harmonie aux arômes fruités avec une finale longue et persistante qui s'étend sur des arômes de raisins confits de miel, de vanille, de noix fraîche.

**Garde :** consommable dès 2022

garde possible 20 ans dans de bonnes conditions

**Accord mets et vins :** accompagne à merveille le foie gras, à déguster en apéritif ou en digestif.

**Conseils de service :** servir frais

---