



Cariño

Carignan noir 100%
Sol argilo-siliceux

Le Cariño est issu d'une vieille parcelle de carignan situé à côté du domaine, plantée dans les années 50.

La récolte s'effectue en caissettes et le raisin est mis en cuve généralement en grappe entière. Les années où les rafles ne sont pas bien aoûtées, tout le bas de la cuve est éraflé de manière à ne pas extraire de végétal des rafles qui tremperaient dans le jus.

Les interventions en vinification sont minimum voire inexistante certaines années.

L'élevage se fait en cuve béton ovoïde de 20 hl pendant 7 à 8 mois.

Le vin est embouteillé sans collage ni filtration en jour fruit et en lune descendante. Le sulfite total est inférieur à 10mg/litres.