

# Domaine Rimbert "Carignator" rouge 2019

Prix du produit :

**72,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Jean Marie RIMBERT

Millésime: 2019

Appellation: Vin de France (Languedoc)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Carignator

Cépage dominant: carignan

Alcool (%/vol.): 13

**Description brève du produit :**

Un carignan sur schistes très original, très "nature" et un peu farfelu comme son auteur. Bien présent en structure, mais aussi avec un fruité frais et vivifiant. Une main de fer dans un gant de velours ! Il en a encore sous le pied et est déjà bon à déguster en 2022, avec des amis qui ont du goût... et de l'humour !

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE RIMBERT  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Jean-Marie Rimbert "Carignator" rouge 2019 :**

**Fiche Technique rédigée par le domaine :**

---

- Sélection de carignan vieilles vignes (les parcelle en terrasse – raisins sains vendangés à la main).
- rendements 20 hl/ha
- Fermentation avec levures du cru en laissant les rafles des grappes de raisin.
- Elevage en fûts de 10 ans
- Un vin entier, authentique, avec un nez joliment épicé, fraîcheur en bouche raffermie par des tanins finaux, un grand vin de découverte.

Suggestions :

A boire et peut attendre....

Température de service 17 ° C – ouvrir la bouteille 1 h avant.

Sur un magret de canard rôti au miel et au citron vert, une cuisse de lapin à la chicorée, une périgourdine de caille aux cèpes, une hure de sanglier sauce médiévale.