



CARITI

CARITI ROUGE AOP CÔTES DE PROVENCE

Un rouge généreux et harmonieux,
né sous le soleil provençal, alliant caractère et finesse.

VINIFICATION

La récolte est réalisée de nuit afin de préserver la fraîcheur et l'expression aromatique. Les raisins sont ensuite éraflés puis légèrement foulés avant une macération d'environ trois semaines, avec des remontages quotidiens pour extraire couleur, tanins et complexité. La fermentation est conduite sous contrôle des températures, puis 60 % du volume est élevé en barriques pendant 9 mois afin d'affiner la structure et d'apporter complexité et élégance. Avant l'embouteillage, les opérations de stabilisation sont réalisées dans un environnement maîtrisé, garantissant la qualité finale des cuvées.

CÉPAGES

- Grenache
- Syrah
- Carignan
- Mourvèdre



75cl



Carton de 6



DÉGUSTATION



Robe rouge rubis profond et lumineux.



La bouche conjugue fraîcheur et tannins fins et élégants, fidèle au nez. La finale est longue et harmonieuse.



Le nez dévoile des notes de griotte, de prune, de confiture de figue et de mûre, enrichies d'épices douces comme cannelle, clou de girofle et anis étoilé, avec une touche de tabac.