



CARTHAGÈNE

MISTELLE



HISTORIQUE

Cet apéritif est typique de notre région.

Nos ancêtres le produisaient en petite quantité. Produire la Carthagène nous permet de préserver cette tradition tout en se remémorant, le sourire aux lèvres, des parties de belote et de fin de repas, où l'on s'exclame en trinquant de bon cœur.

VIGNOBLE

- **Cépage** : Cinsault 50% - Grenache 50%.
- **Terroir** : Argilo-calcaire.
- **Mode de conduite** : Gobelet.
- **Rendement** : 50 hl/ha.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Clarification par débouillage à froid. Mutage à l'eau de vie du Languedoc.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- **Dégustation** : Robe saumon soutenu à reflets cuivrés. Nez chaleureux aux notes de fruits cuits (mirabelle) et secs (noisette, noix de muscade). Parfait équilibre sucre/alcool en bouche se terminant par une note douce de cire d'abeille.
- **Tenue et conservation** : S'améliore toujours en vieillissant.
- **Gastronomie** : Apéritif, foie gras, melon, fraises, desserts.
- **Service** : Servir frais vers 8°C.