

Carolus Magnus

ROUGE



CHARLEMAGNE
CARCASSONNE

DOMAINE LYCÉE CHARLEMAGNE





CAROLUS MAGNUS

75 cl
IGP Cité de Carcassonne
Carolus Magnus
2022

Rouge

MÉDAILLES & RÉCOMPENSES

En cours



VIGNOBLE

Sols sablonneux d'alluvions et argilo-calcaire
Surface : 22 ha
Densité : 4400



VITICULTURE & VENDANGES

Taille / Palissage : Guyot
Entretien du sol : Intercepts et cultivateur
Protection phytosanitaire : Agriculture Biologique



Type de récolte : Vendanges manuelles
Rendement : 60



VINIFICATION

Vinification : traditionnelle au domaine.
Élevage : sous-bois
Assemblage : Cabernet Franc 90 %, Syrah 10 %

DÉGUSTATION & ACCORDS



Couleur : Robe rouge intense, tirant au grenat, limpide et brillante.

Bouquet : Un nez harmonieux. Ou se mêlent des notes d'épices, de vanilles ainsi que des fruits rouges.

Bouche : Attaque souple et gourmande, Une structure puissante et soyeuse. Accompagnés par des tanins boisés sur des notes vanillées. Un vin ample, avec une belle persistance aromatique.

Durée de garde : 5 ans

Température : entre 16 et 18 °C



Note sommelier : Un rouge intense, charnu avec des notes boisées, d'épices douces et une touche gourmande de vanille. Un vin spontané au plaisir immédiat à servir avec une entrecôte au barbecue, une côte à l'os au four, ou un magret de canard rôti. Le vin idéal pour un déjeuner dominical ensoleillé entre amis !

RESPECTER TRANSMETTRE INNOVER

Le Domaine du Lycée Charlemagne est une unité de production agricole liée à l'Enseignement Agricole Public. Il est au diapason des enseignements dispensés sur le Campus Terre & Nature. Son équipe pratique quotidiennement une agriculture de précision, une agriculture durable, le respect de la biodiversité. Il contribue par son implication en appui des apprentissages autour des sciences du vivant à former les agricultrices et agriculteurs de demain.



CHARLEMAGNE CARCASSONNE

Domaine Lycée Charlemagne
Route de Saint-Hilaire
11000 Carcassonne
06 74 63 39 10
expl.carcassonne@educagri.fr

