

La Dame

ROUGE



CHARLEMAGNE
CARCASSONNE

DOMAINE LYCÉE CHARLEMAGNE





LA DAME

75 cl
IGP Cité de Carcassonne
Cuvée prestige
2021
Rouge

MÉDAILLES & RÉCOMPENSES

Médaille d'Or des Vignerons indépendants



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 : BIO en respectant le cahier des charges AB



Récolte : Vendanges mécaniques et manuelles
Rendement : 60



VINIFICATION

Vinification : au domaine, vinification traditionnelle, élevage sous-bois.
Élevage : 12 mois fût de chêne
Assemblage : Cabernet Franc 100 %,



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



Association mets : 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 !

La Dame UNE CUVÉE D'EXCEPTION

La Cité de Carcassonne nourrit nos imaginations, nous pétrit d'histoires et déplie les horizons. Elle nous lègue le désir de penser grand. L'ambition de nous améliorer jour après jour.

La Dame est le fruit de cette inspiration !

Une cuvée d'exception, 100 % Cabernet Franc, en macération carbonique, vieillie douze mois en fût de chêne. La vendange est réalisée à la main par les élèves du Lycée Charlemagne. Le papier de l'étiquette est fabriqué au Moulin à papier de Brousses et Villaret à partir de nos rafles de raisin. Elle est imprimée artisanalement sur presse Offset à l'Atelier Gutenberg de Carcassonne.

Les cent premières bouteilles sont réservées et vieilles pour six mois dans le donjon du Château Comtal. Partenariat de Mécénat avec le Centre des monuments nationaux en soutien à la conservation du patrimoine de la Cité de Carcassonne, **In Vino Fabula** est frappée sur l'étiquette de poudre d'Or.



CHARLEMAGNE
CARCASSONNE

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

