

Type : **Vin de liqueur**

Millésime : **2009**

Cépages : **Chardonnay**

Age des vignes : **10 ans**

Terroir : **Languedoc - Haute Vallée de l'Aude – Roquetaillade - sol argilo-calcaire**

Roquetaillade est l'un des crus les plus hauts de la Haute Vallée. Situé à environ 400 m d'altitude sur les contreforts Pyrénéens, les températures y sont de 2 à 3°C inférieures à celles enregistrées en moyenne dans le Languedoc.

Climat : **Méditerranéen qui connaît des influences océaniques entraînant la présence d'une végétation composée de garrigues mais surtout d'arbres à feuilles caduques dont notamment des chênes.**

Rendement : **20 hectolitres par hectare**

Mode de culture : **labellisé Nature & Progrès, fertilisation organique, enherbement naturel un rang sur deux, taille guyot simple.**

Volume de cuvée: **1.100 bouteilles**

Vendanges : **manuelles en petits bacs afin de respecter au mieux l'intégrité des baies.**

Vinification : **pressurage et mise en fût de chêne des jus après mutage à l'eau de vie afin d'interdire toute fermentation. Ce vin de liqueur a été mis en bouteille en 2014 après 6 ans d'élevage. La Carthagène n'est ni filtrée, ni sulfitée.**

Mise en bouteille : **par nos soins au Domaine**

Dégustation : **Robe : ambrée intense**

Nez : gourmand aux notes de noyau d'abricot et de miel à l'alcool discret

En bouche : ronde et équilibrée. Une belle harmonie aux arômes fruités avec une finale longue et persistante qui s'étend sur des arômes de raisins confits de miel, de vanille, de noix fraîche.

Garde : **consommable dès 2015.**

garde possible 20 ans dans de bonnes conditions.

Accord mets et vins : **accompagne à merveille le foie gras, à déguster en apéritif ou en digestif.**

Conseils de service : **servir un peu frais.**

