

# Carignan

IGP Ardèche Rouge 2023

13 % vol.



## Mas d'intras

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL  
Tel.: +33(0)4 75 52 75 36  
Email : [contact@masdintras.fr](mailto:contact@masdintras.fr)  
[www.masdintras.fr](http://www.masdintras.fr)



### Cépage

Carignan 100%



### Vignoble

Surface : 1 Ha  
Densité de plantation : 4000 pieds/Ha  
Age moyen des vignes : 60 ans  
Rendement moyen : 35 Hl/Ha  
Type de sol : Argilo-calcaire (gravette),



### Culture

Conduite en Agriculture Biologique certifié par Ecocert depuis 2009 et en Biodynamie certifié par Demeter depuis 2023.  
Taille cordon de Royat double. Culture d'engrais verts. Traitement à base de cuivre, soufre, et décoctions ou tisanes à base de plantes sèches (ortie, prêle et écorce de chêne). Épamprage et ébourgeonnage manuel.  
Passages biodynamiques sur la saison : 500, Prêle de Pâques, 500P, 501.



### Vinification

Récolte manuelle. Égrappé. Fermentations alcooliques spontanées. Fermentation malolactique. Macération traditionnelle avec remontage pendant 6 jours. Elevé en cuve béton durant 6 mois.



### Mise en bouteille

Au domaine avec notre propre matériel.  
Filtration tangentielle, pas de stabilisants.  
SO2 total < 20 mg/L.



### Dégustation



14°C maximum



Vin croquant et juteux au nez puissant évoquant des fruits rouges bien mûrs, acidulés et gourmands. Bouche éclatante aux arômes de cerise "cœur de pigeon", d'orange, de fleurs de garrigue et d'épices.



Accompagnera à merveille charcuteries et fromages au lait de brebis.



### Garde

12°C à 14°C  
1 à 3 ans

DISPONIBLE EN FORMAT 750 ml.

