

Domaine:	Nicolas CARMARANS (Domaine)
Nom du vin:	MAUVAIS TEMPS
Millésime:	2018
Appellation:	IGP Aveyron
Région géographique:	Haut Aveyron
Type de vin:	Rouge
Contenant:	Bouteille
Cépage:	10% Cabernet Franc 40% Négret de Banhars 50% Fer Servadou
Teneur en alcool:	12.0%
Teneur en soufre:	Pas ou peu de soufre selon les cuvées
Âge des vignes:	Entre 20 et 40 ans
Sols:	Sable pur, arène granitique, argile schiste exposition Sud, Sud-ouest à 450m d'altitude
Météo annuelle:	L'année 2018 a été marquée par un printemps pluvieux, un été chaud et sec. Janvier pluvieux, février hivernal et sec, mars à avril très pluvieux, fin avril très ensoleillé, mai chutes de neiges, pluies et orages répétés. Plus de précipitations de fin juillet et la sécheresse s'installe jusqu'à mi-octobre.
A la vigne:	Rouge issu de vignes de 20 à 40 ans sur granit
Vinification:	Levures indigènes sans filtrations. Macération grappes entières sur 14 jours avec peu de relevage et pigeage au pied. Élevage en fûts
Dégustation au nez:	Gourmand, très digeste, désaltérant, véritable panier de fruits rouges sur des tannins fins La Cuvée Fer de Sang 2018 est issu à 100% de vieilles vignes de fer servadou sur calcaire. Un vin soyeux, sur les fruits rouges, la gourmandise et la fraîcheur avec de belles notes fumées.
Dégustation en bouche:	Tanins fins et élégants soutenu d'une belle acidité qui procure à ce vin de la fraîcheur et de la digestibilité
Synthèse de dégust:	Eh oui, comme le nom de cette cuvée, elle a été rentrée dans un moment particulier. L'assemblage de ce vin lui procure un nez complexe. Gourmand, très digeste,



désaltérant, véritable panier de fruits rouges sur des tannins fins

Accords: Grillades, cochonaille, fromages, apéro

Remarques: