

Domaine:	PÈIRA LEVADA
Nom du vin:	Carignan Radical
Millésime:	2021
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Occitanie
Type de vin:	Rouge
Contenant:	L 0.75
Cépage:	100% Carignan
Teneur en alcool:	13.0%
Teneur en soufre:	Sans intrants rajoutés
Âge des vignes:	Entre 20 et 50 ans
Sols:	Schistes fissurés profondément et verticalement
Météo annuelle:	Année pluvieuse jusqu'en début juin puis été chaud et sec jusqu'aux vendanges, très grosses pluies et frais avant les vendanges
A la vigne:	La vigne est menée sur fil. Pas de passage de charue et enherbement spontané
Vinification:	Macération sur 90 jours. Fermentation par les levures indigènes en cuves béton ouvertes. Pas d'utilisation du soufre avant la mise. Élevage en cuves béton sur lies fines pendant 18 à 24 mois. Mise en bouteille sans collage ni filtration
Mon ressenti:	Quelle claque! Ce vin porte bien son nom. Ce pur Carignan sur schistes est radical dans sa qualité. Une goutte d'une grande complexité avec des tanins fondus et sauvages. Les notes d'épices et de garrigues tapissent le palais avec beaucoup de finesse
Accords:	Une viande crue comme un tartare ou une viande grillée é consommer sous la tonelle
Remarques:	Domaine de 4ha

