



## Cuvée Joseph



**IGP TARN Rouge**  
**La puissance dans la typicité.**



**Cépages :** Syrah

**Nature du Sol :** Graves et Argilo-graveleux



**Rendement :** 35 hl / Hectares

**Age des vignes :** Entre 20 et 35 ans



**Vinification :** Vendange à maturation et sélection de la vendange. Longue macération à froid. Fermentation régulée et macération sous marc pendant plusieurs semaines. Élevage et vieillissement 16 mois en cuve Ovoïde.



**Garde :** 10 à 12 Ans

**Température de service :** 17 à 18 ° C



**Dégustation :** Belle robe rubis, brillante aux reflets pourpres. Nez puissant et complexe, un fruit exceptionnel autour de notes de fruits rouges. Bouche structurée, charpentée, on retrouve les arômes de fruits mûrs, de sous bois. La finale est souple et structurée.

**Accompagnement :** Il se marie bien aux plats structurés, accompagnés de sauces ou d'épices. On peut le déguster aussi sur de bons fromages.



DOMAINE CARCENAC - Le Jauret - 81600 Montans  
Tel : 05.63.57.57.28 - Email : [domaine.carcenac@orange.fr](mailto:domaine.carcenac@orange.fr)  
[www.domainecarcenac.com](http://www.domainecarcenac.com)



Domaine carcenac



@domainecarcenac

