

# LE DINO

## 2017



Millésime	2017
Couleur	rouge intense
Cépage	100% Carignan noir
Degré	13,5% vol.
Appellation	VIN DE FRANCE

Région	Roussillon - Fenouillèdes
Type de sol	Granit (Montalba le Château)
Altitude moyenne	500 mètres
rendement	50 HL/Ha
Age moyen des vignes	Centenaires

Mode de vendange	manuelle
Fermentation et élevage	en cuve
Durée	8 mois
Particularités propres	préfermentation à froid
Mode de culture	raisonnée

Mise en bouteille	75 cl
Type	bourguignonne
Cartons	de 12 bouteilles (debout)
Palettisation	840 bouteilles par palette
Code Barre Carton	37600645524 9

Accords	Barbecue et Burgers
Conseils de dégustation	température idéale : 18° C
Garde	10 ans

Note de dégustation	Rubis sombre à reflets pourpre, fruits noirs intenses, myrtille, prune et groseilles à maquereau. La fraîcheur caractéristique du Carignan lui apporte beaucoup de buvabilité. Une belle matière apporte la signature du cépage avec une structure discrète et harmonieuse.
Alliance	partout où sa fraîcheur doit réveiller vos papilles

## Le Dino

VIN DE FRANCE CARIGNAN - 2017  
100% CARIGNAN NOIR VIEILLES VIGNES

Issu des très vieilles vignes de Carignan du domaine, sur le terroir granitique et d'altitude de Montalba ce vin, rond, frais, fruité, vous fera apprécier l'une des nombreuses facettes du Fenouillèdes.

Rubis sombre à reflets pourpre, fruits noirs intenses, myrtille, prune et groseilles à maquereau.

La fraîcheur caractéristique du Carignan lui apporte beaucoup de buvabilité.

Une belle matière apporte la signature du cépage avec une structure discrète et harmonieuse.

A réserver aux rencontres conviviales entre amis, barbecue, pique nique mais aussi apéritif, fin de journées, sur des tapas, grillades, salades composées, burger...

### PRODUCT OF FRANCE

Mis en bouteille par Maison Jean Pla - 66220 St-Paul de Fenouillet à 34560 - France

Contient des sulfites/Contains sulfites/Ineholder sulfitter/ Bevat sulfieten/Enthält Sulfite.

13,5% alc. vol.  
750 ml.



\* Sud de France



Maison Jean Pla