

# LE VIEUX CHARLES



## AOP Languedoc

MILLÉSIME :  
2021

CÉPAGES :  
65% Grenache N, 35% Syrah N

AGE DES VIGNES :  
25 et 40 ans

LABEL :  
Certifié Vin Bio

SOL/EXPOSITION :  
Argilo-calcaire, exposition Nord-Ouest

VINIFICATION :  
Vendange à la main en caissettes. Levures indigènes, macération de 21 et 30 jours, remontages délicats quotidiens, piégeage en fin de macération. Non collé, non filtré.

ELEVAGE :  
Amphore en terre cuite pour le Grenache et Barrique de 500l de 5 vins pour la Syrah

DÉGUSTATION :  
Nez de fruits noirs et d'épices. Attaque légèrement froide, beaucoup d'amplitude avec un vin qui s'élargit, puissant, grande netteté des arômes, tanins gourmands et élégants à souhait, notes salines en finale.

ACCORDS METS ET VINS :  
Viande rouge grillée ou en sauce, tatin de navets...

SO2 TOTAL : <45 mg/L - TAV : 14,5%

POTENTIEL DE GARDE : 7 à 10 ans

UNE HISTOIRE :  
« Le Vieux Charles » était le nom que donnait Georges Guynemer, As de la première guerre mondiale, à ses avions, en référence à son mécanicien...