



CHATEAU CARSIN

Amphora Carménère 2018

- AOC Bordeaux
- Carménère 100%
- La vendange est manuelle et les fermentations se font naturellement en amphores. L'élevage se fait ensuite pendant 12 mois dans ces mêmes amphores en terre cuite (320L et 750L).
- Sucre résiduel : 0g/L
- Degré alcoolique : 12,5%
- Ce vin est rare à Bordeaux et il est composé d'arômes de poivrons vert et d'épices. C'est un vin intensif mais élégant, avec une bonne longueur en bouche.



Plus d'informations sur www.carsin.com et les réseaux sociaux.
N'hésitez pas à nous contacter directement!

Nea Berglund, nea@carsin.com ou +33787363761

Chateau Carsin
33410 Rions
[@chateaucarsin](https://www.instagram.com/chateaucarsin)

