

Cuvée La Cartagène

VIN DE LIQUEUR

À déguster pour une expérience gustative **rafraîchissante et gourmande**.

 **Sol** : Argilo-calcaires

 **Cépage** : Grenache blanc

 **Sans sulfites ajoutés**



50 CL

17,5 % VOL



Gamme de prix
20 à 30 €



Température de service
6-8°C



Potentiel de garde
Plus de 10 ans

Accords mets et vin

La cuvée La Cartagène se marie parfaitement avec un gâteau au chocolat.





Fromages



Desserts



 DOMAINE
La Jasse Castel

 RÉGION VITICOLE
Languedoc

 TYPE D'AGRICULTURE
Bio

À propos de la cuvée La Cartagène

La Cartagène, c'est une petite douceur du domaine La Jasse Castel, **un vin de liqueur traditionnel du Languedoc** connu sous le nom de "Cartagène". Cette cuvée spéciale, appelée "Cartafleur", se compose 75% de jus de grenache frais et 25% d'eau-de-vie biologique, qui prévient la fermentation. **Un assemblage subtil** qui confère à ce vin une personnalité unique.

Un élevage délicat en barrique

Pour le millésime 2020, La Jasse Cartafleur a été **élevée pendant 12 mois en barrique**, non pleine, à l'extérieur. Ce processus d'élevage lui apporte des nuances supplémentaires et **une complexité aromatique subtile**. Son étiquette fleurie, au style "Hippie chic", ajoute une touche de charme et de douceur à cette cuvée exceptionnelle.

Un plaisir à déguster frais

La Jasse Cartafleur **se déguste de préférence très frais** pour profiter pleinement de son caractère rafraîchissant et de sa douceur en bouche. Elle s'accorde parfaitement avec des mets savoureux tels qu'un morceau de Roquefort, un gâteau au chocolat ou tout simplement pour le plaisir de la dégustation.

La Cartagène sans soufre ajouté

La Cartagène présente une particularité notable : c'est **une liqueur sans ajout de soufre**, qui permet d'apprécier la pureté des arômes naturels du grenache et de l'eau-de-vie. Cette **approche respectueuse de la vinification biologique** garantit une expérience gustative authentique et sans artifice.

Une invitation à la douceur

C'est une cuvée qui **séduit par sa délicatesse et son élégance**. Son profil floral, sa texture soyeuse et son équilibre subtil en font un vin de choix pour les moments de détente et les instants de plaisir. Offrez-vous une parenthèse de douceur avec cette création emblématique du domaine La Jasse Castel.

La Jasse Castel

866 Route de Gignac, 34150 Saint-Jean-de-Fos, Hérault, France

Tél : +33 6 09 90 18 58 / E-mail : lajassecastel@gmail.com

VigneronsBio