



Lo Cagarol

Vendanges manuelles
Macération préfermentaire à froid pendant 5 jours, Fermentation avec maîtrise des températures
Cuvaision longue de 30 jours avec pigeage,
Les jus de presse sont séparés de la coule
Fermentation malolactique effectuée en barriques neuves de 400 l.
Élevage en ambiance contrôlée
Mise en bouteille après 20 mois d'élevage



Lo Cagarol

Syrah 60 % - Carignan 40 % - Rendement 17 hl / ha

Maturation lente, élevage long, au rythme de ce gastéropode.

Cette cuvée est très liée à la vie de la famille FABRIE.

Volonté et travail, souci de sélection aboutissent à un vin puissant, élégant qui donne des envies de partage.

L'assemblage de deux cépages au caractère et à la notoriété opposés, Carignan et Syrah, vous surprendra. Agréablement !



Domaine Toux Trencavel