

Carminia

Vin de liqueur Rouge

Le Carminia est un vin de liqueur produit à base de jus de raisin et de vieille fine du Jura. fruité et généreux, la puissance de la vieille fine laisse place à un velouté croquant, avec de belles notes de griottes. Laissez vous tenter par son attrait avec simplement quelques carreaux de chocolat noir amer.

Variété de raisin

100% Pinot Noir

Culture

Différents terroirs, à majorité marno-calcaires. Densité de plantation à 6500 pied hectare. Nos vins sont issus d'une agriculture raisonnée, en préservant l'environnement et la biodiversité dans nos sols. Depuis 2015 le domaine Baud est certifié Terras Vitis.

Vinification

Macération de grappes de Pinot Noir dans de la Vieille Fine pendant quelques semaines. Vieillessement en fût de chêne deux années minimum.

Notes de dégustation

Au nez, le Carminia développe des arômes de fruits rouges

En bouche, ce produit soyeux offre un bel équilibre alcool/acidité/sucre. On y retrouve également des arômes tels que la cerise, griotte.

Service

Il se sert frais, à 6°/ 8°. En apéritif avec quelques fruits secs. Avec bonheur en accompagnement de melon. Il se marie parfaitement avec un dessert au chocolat, une glace à la vanille, une crème

Vieillessement

En cave, sa durée de conservation sera de quelques années.

La bouteille entamée peut se conserver quelques semaines au réfrigérateur.

