

DOMAINE LEDOGAR



Accords mets et vins

Ce vin issu de vignes centenaires s'accordera à merveille avec un rôti de porc aux pommes, un lapin à la moutarde et même avec un des volailles.

Détails

Couleur : Rouge
Effervescent : Non
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Biologique
Primeur : Non
Bio : Oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Carignan
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Aude
Domaine : Domaine Ledogar
Millesime : 2019

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire, marnes et molasses mêlées de galets roulés
Cépage : Carignan 100%
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biologique
Vinification : Naturelle, peu de sulfites ajoutés

Dégustation

Nez : Frais, sur les petits fruits rouges et les épices fraîches
Bouche : Vif, frais, gourmand
Garde : 5 ans
Température de service : 16° à 18°

HISTOIRE DU DOMAINE

Au départ Cave coopérative, ce sont Xavier et Mathieu Ledogar, formant tout deux une nouvelle génération de cette famille de vigneron qui reconvertissent le Domaine en Cave particulière en 1998. Le vignoble d'une vingtaine d'hectares en appellation Corbières-Boutenac, est certifié biologique depuis 2009.

