



LA CARTAGENE dite « CARTAFLEUR »

... Là où ya de la gène, Ya pas de plaisir....

¾ de jus de cinsault frais, ¼ d'eau de vie bio pour empêcher la fermentation, le tout donne le vin de liqueur traditionnel du Languedoc.

En 2023 elle a été élevée en barrique, non pleine, à l'extérieur sous le soleil exactement, pour lui apporter une touche d'oxydation.

Un plaisir de fin de repas au gout de figue, pruneau, coing...

Une douceur sans soufre ajouté, à boire très frais, sur un roquefort, un gâteau au chocolat ou comme ça pour le plaisir.

Son étiquette fleurie « Hippie chic » lui confère un charme un peu désuet.