

# Cuvée « CARTE NOIRE »

## AOP Côtes de Provence

### Rouge 2022

DOMAINE DE  
*La Cigale*



La Gamme « Carte Noire » se distingue par son caractère unique et s'exprime exclusivement en rouge. Vieilli avec soin en fût de chêne pendant 12 mois, ce vin dévoile des arômes profonds et une belle complexité, idéale pour les fins gourmets en quête d'élégance et d'authenticité.

## DEGUSTATION

Une belle robe rubis à l'éclat intense.

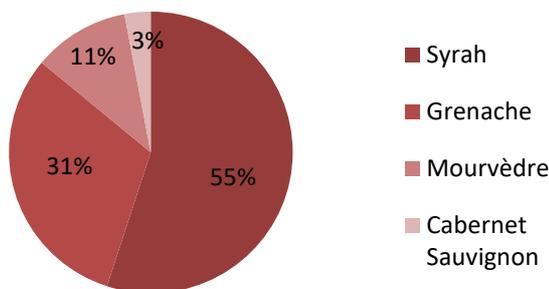
Le nez, à la fois élégant et complexe, dévoile un équilibre subtil entre les arômes de fruits noirs mûrs, tels que la myrtille, et de délicates notes boisées, vanillées, ponctuées de touches de cacao et de moka. En bouche, la texture soyeuse est portée par des tanins fondus, enveloppant le palais avec douceur et harmonie.

La finale, longue et raffinée, révèle de légères notes empyreumatiques, laissant une empreinte subtile et distinguée.

Potentiel de garde de 10 ans

Apogée de dégustation de 3 à 6 ans

## CEPAGES



## ACCORDS METS & VIN

 **Viandes rouges & gibiers** : Côte de bœuf grillée, entrecôte maturée, gibier en sauce ou rôti (chevreuil, sanglier), exaltant ainsi ses notes boisées et épicées.

 **Plats mijotés** : Coq au vin ou canard aux figues, dont la richesse et la profondeur se marient harmonieusement avec ses tanins fondus et sa finale élégante.

 **Fromages affinés** : Fromages de vache à pâte pressée (Comté, Cantal, Tomme affinée), sublimant son équilibre entre rondeur et caractère.

