



## Rêve de Carignan

C'est un Secret...

Il n'existe pas de fiche technique pour le Rêve de Carignan...

Les raisins sont issus d'une vieille parcelle plantée en 1945, située dans la campagne de La Livinière.

L'inestimable secret de fabrication de Rêve de Carignan est inaccessible même pour moi. Toutefois, j'ai cru comprendre que les raisins extraordinairement mûrs de Carignan sont délicatement encuvés en grains entiers, pressurés et macèrent longuement dans leurs jus pendant au moins trois semaines.

Ne le dites à personne...!

Il n'y a pas d'élevage en fût, la mise en bouteille est directe.

Température de service : 16°C



Domaine Borie de Maurel

SARL Borie de Maurel, rue de la Sallèle 34210 Félines-Minervois, Hérault France.

Tél. 04 68 91 68 58. [contact@boriedemaurel.fr](mailto:contact@boriedemaurel.fr)