

Domaine de Villeneuve

Carthagène

La “CARTHAGÈNE” est un produit de tradition régionale et familiale, élaboré à partir de jus de raisin muté à l’alcool avant fermentation.



Couleur : blanc

Cépage : chenin

Elevage : en cuve

Conditionnement : bouteille normande haute de 0.75cl.

Robe : beau jaune d’or limpide et très chaud.

Nez : expressif, riche et concentré s’ouvre pour délivrer des arômes de fruits mûris à point.

Bouche : les mêmes arômes olfactives se retrouvent encore agrémentés par des notes dominantes de noisette et de miel. Ample et onctueux, il sait être à la fois puissant et soyeux.

Conseil de dégustation :

La Carthagène du Domaine de Villeneuve accompagne avec éclat foie gras, saumon frais et certains fromages affinés.

Elle se déguste aussi, seule, à l’apéritif. La “Carthagène” est également un vin de dessert qui terminera avec superbe un excellent repas.

Selon l’accompagnement, il se sert de 6° à 14°.