

# K LIBRE

---

100% carignan

Âge moyen des vignes : 60 ans

Taille en gobelet

Terroir sur alluvions argilo sableuses  
à graviers à Jonquières (lieu-dit  
« Les Combariolles »)

Rendements : 25 hl/ha

**VINIFICATIONS** : traditionnelles, égrappage total

**ÉLEVAGE** : 24 mois en barriques et œuf béton

**DÉGUSTATION** : Notes kirschées, de cassis, de cuir et de bois séveux. La bouche est ronde, veloutée et sur les fruits rouges. La finale est particulièrement fraîche, grâce à l'acidité propre au carignan

