



Millésime 2023

IKIGAI

On va Déguster
France Inter
12/10/2025

“Sous ses dehors de légèreté – puisque la robe n’est pas très foncée, on a un vin avec une densité et une puissance qui m’ont beaucoup séduit, l’aromatique est très belle. C’est du travail de haut niveau.”

Jérôme GAGNEZ
Chroniqueur vin
sur France Inter et
dégustateur de la RVF



Cépages

100% Grenache

Appellation

Vin de France

Terroir

Sols argilo-calcaires

Vendanges

Les plus beaux grenaches du domaine vinifiés dans une amphore en grès, mille-feuille égrappés/grappes entières, pigeage au pied, macération environ 2 semaines.

Élevage 10/12 mois en amphore en grès

Dégustation

Nez intense de fruits rouges mûrs, épices fines, la bouche est velouté et structurée avec une belle persistance aromatique, un vin d’une grande élégance alliant puissance et finesse.

Température de service conseillée

16 - 18°C

Accords mets & vins

À venir

DOMAINE KARSTEN

📍 1 chemin de la Berrette Est, 30210 Castillon-du-Gard 📞 +33 6 63 15 69 35

🌐 juliekarsten-vigneronne.com ✉ juliekarsten.vins@gmail.com 📷 www.instagram.com/julie.karsten

©2026 Julie Karsten, tous droits réservés