

Carenum

Carenum : ce vin doux, décrit par Palladius, est obtenu en faisant fermenter des raisins très mûrs avec des plantes, defrutum (jus de raisin concentré par ébullition et aromatisé aux coings).

Vin liquoreux délicat et soyeux, aux notes de coings et aux arômes subtils de pêches confites, il accompagnera à merveille un foie gras, ou de nombreux desserts comme les tartes aux fruits.

Servir à 14°.