

LA CAVE DE GRUISSAN CORBIERES ROUGE

CEPAGES : 40% Carignan.
40% Mourvèdre
20% Grenache

VINIFICATION : 80% de la vendange est égrappée
et 20% subisse la macération
carbonique (vendange entière).
La durée de cuvaison est courte : 6 jours.

MILLESIME : 2008

DEGUSTATION : Couleur rouge rubis, reflets grenats.
Nez complexe, d'épices avec quelques notes de fruits
rouges.
Bonne typicité du Mourvèdre en bouche. Vin rond
légèrement épicé avec beaucoup de souplesse.
A déguster un peu frais sur grillade, fromages et les mets
les plus divers.
Température de service : 12°C en été, 18°C en hiver.

