



# Réserve

ROUGE

**APPELLATION :** AOP Corbières

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

**MILLESIME :** 2016

**DEGUSTATION :** Couleur rouge rubis, reflets grenat.  
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 : 16°C en été, 18°C en hiver.

**DISTINCTIONS :** Millésime 2011 : C de bronze Concours Interprofessionnel Corbières 2013.

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



***EXISTE AUSSI EN BOUTEILLE DE 50 CL***

*Fiche Technique disponible en [anglais](#) et [allemand](#)*

