



Les Vignerons

ROUGE

APPELLATION :

AOP Corbières

TERROIR :

Terrasses argilo-calcaires, caillouteuses des contreforts de la Clape à faible réserve hydrique
Climat très sec avec un ensoleillement maximum.
Bonne influence marine pendant juillet et août.

CEPAGES :

80% de Syrah âge des vignes 16 ans
20% de Mourvèdre rendement 32 Hl/Ha

DEGUSTATION :

Robe profonde, reflet encore violet.
Nez très expressif d'arôme de cassis, violette, tapenade. Bouche ample très ronde et structurée, très fruitée de griotte et petits fruits rouges compotés.
Vin puissant et aromatique de bonne garde.

CONSOMMATION :

Servir chambré à 16-18°C.
A déguster avec lapin à la broche ou volailles de toutes sortes ou encore le « pèlardon » des Cévennes.

ELEVAGE :

En cuve uniquement.
Affinage en bouteille et conservation en chais climatisés.

VINIFICATION :

Récolte manuelle à partir de parcelles sélectionnées à charge réduite (Vendanges en vert).
Vendange entière pour la Syrah. Pas de foulage.
Durée de macération : 12 jours
Pressurage doux par pneumatique.



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

