



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

MILLESIME :

2016

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 « pélardon » des Cévennes.

DISTINCTIONS :

Médaille d'Or au Concours Mâcon 2016 millésime 2015
Médaille d'Or au Concours de la Coopération 2012, le millésime 2011
Médaille d'Argent Concours Corbières 2012, pour le millésime 2011
Médaille d'Or au Concours de la Coopération 2010 le millésime 2009
Médaille d'Argent Concours Général Agricole Paris 2010 millésime 2008
Médaille d'Or au Concours Corbières 2009 pour le millésime 2007
Médaille d'Argent Brignoles 2005, pour le millésime 2002
Médaille d'Or au Concours Interrégional de Produits Agricoles de la Méditerranée.
Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2002.

ELEVAGE :

En cuve uniquement.
Affinage en bouteille et
Conservation en chais climatisés.
Médaille d'Argent au Concours Corbières 2015, millésime 2014

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](#) et [allemand](#)

