



Nos vins Patrimoine : Tour et Circulade

ROUGE

« Je suis le résultat des sols calcaires et rocaillieux environnants, d'une culture raisonnée et des vendanges manuelles. Avec ma robe grenat, mes notes des fruits noirs, et mes tanins soyeux, j'évoque tout en rondeur la circulade de Gruissan et le terroir qui m'a vu naître et qui a vu grandir des générations de vigneron amoureux du travail bien fait. Je m'épanouis avec les viandes grillées comme la côte à l'os. »

APPELLATION : AOP Corbières

CEPAGES : 20% Syrah,
20% Mourvèdre
60% Carignan

MILLESIME : 2015

DEGUSTATION : Nez porté par les fruits noirs,
bouche toute en rondeur avec
une souplesse des tanins.
A déguster avec une belle pièce
de viande grillée, comme
une cote à l'os.
Température de service : 18°C

TERROIR : Argilo-calcaire (massif de la Clape)

RENDEMENT : 35hl/ha

VENDANGES : Culture raisonnée. Vendanges manuelles.

VINIFICATION : Macération carbonique de 16 jours
puis vinification en phase liquide
d'environ 10 jours à 25°C

