



N°3

AOP CORBIÈRES ROUGE 2021

DÉGUSTATION

Nez ouvert et intense, sur des arômes de sureau noir, de fraise écrasée, de mûres et une pointe de liqueur de cassis.

Puis une douce évolution vers des notes plus épicées et réglissées.

La bouche est ample, pleine et délicate, l'intensité aromatique revient autour d'une structure très souple.

Le vin est long.

VINIFICATION

Les syrahs sont encuvées en vendange entière, une macération pré-fermentaire à froid est suivie d'une macération carbonique à basse température pour développer les arômes fruités.

Les grenaches sont vinifiées en macération traditionnelle.

COMPOSITION

73% SYRAH
26% GRENACHE
1% CARIGNAN

RÉCOLTE

*À la main, au sécateur
& en comportes!*

Rendement faible de 20 à 30 hL/ha avec les vignes sur sols schisteux et calcaires.

ÉLEVAGE

Élevage en barriques de chêne français durant 12 mois, avec 25% de bois neuf.

GARDE

Vin prêt à être consommé dès aujourd'hui mais il ne fera que se bonifier pour les 7 à 10 prochaines années.

TEMPÉRATURE & ALLIANCE

16° / Idéalement à carafer 4 heures avant le service.
Bouchée aux cèpes, omelettes à la truffe ou tournedos Rossini.