

Château de Durfort

Gamme Terroir AOP Corbières

Des caractères D'origines

Philosophie produit : Vin souple et de caractère avec un boisage fondu

Avantages concurrentiel :

Château de Durfort du 10^{ème} siècle, étiquette spéciale de Max Savy,
vigne d'altitude, seul vignes sur du schiste, boisage

Récompenses, Bouteilles numérotées

Données techniques :

- **Sol** : schiste
- **Cépage** : Syrah, grenache
- **Vinification** : Traditionnelle puis élevage en fût 12 à 14 mois
- **Type de consommation** : *lapin à la royale, daube aux joues de porc*

Données qualitatives :

- **Visuel** : Robe soutenue
- **Olfactif** : Nez vanille toasté
- **Gustatif** : souple et ample belle longueur note boisé

Données commerciales :

- **Circuit de distribution** : CHR
- **PVC** :
- **Quantité produite** : 35 000 cols
- **Objectif de production** : 60 000 cols

