



ROUGE VIGNERON

A.O.P. Corbières Rouge 2015

Couleur pourpre intense. Arômes de raisins mûrs et de fruits rouges (Fraise et Cassis). Bouche soyeuse pleine et tendre. Vin à boire jeune, conservation 2 à 4 ans.

Récolte : à la main, au sécateur et en comportes !

Température et alliance : 16° à boire sur un cassoulet de Castelnaudary ou des viandes grillées

Sol : ½ Schistes, ½ Calcaires

Vinification : Grenache Noir égrappé, autres cépages Macération Carbonique, pressurage pneumatique et fins de fermentation à 25°.

Traitements : 2 soutirages, collage et filtration..

Habillage : Bouteille bordelaise tradition CH4, bouchon naturel, carton de 6 bouteilles personnalisé

50% Carignan
30% Grenache Noir
15% Syrah
5% Cinsault





ROUGE VIGNERON

A.O.P. Corbières Rouge 2015

Couleur pourpre intense. Arômes de raisins mûrs et de fruits rouges (Fraise et Cassis). Bouche soyeuse pleine et tendre. Vin à boire jeune, conservation 2 à 4 ans.

Récolte : à la main, au sécateur et en comportes !

Température et alliance : 16° à boire sur un cassoulet de Castelnaudary ou des viandes grillées

Sol : ½ Schistes, ½ Calcaires

Vinification : Grenache Noir égrappé, autres cépages Macération Carbonique, pressurage pneumatique et fins de fermentation à 25°.

Traitements : 2 soutirages, collage et filtration..

Habillage : Bouteille bordelaise tradition CH4, bouchon naturel, carton de 6 bouteilles personnalisé

50% Carignan
30% Grenache Noir
15% Syrah
5% Cinsault





ROUGE VIGNERON

A.O.P. Corbières Rouge 2015

Couleur pourpre intense. Arômes de raisins mûrs et de fruits rouges (Fraise et Cassis). Bouche soyeuse pleine et tendre. Vin à boire jeune, conservation 2 à 4 ans.

Récolte : à la main, au sécateur et en comportes !

Température et alliance : 16° à boire sur un cassoulet de Castelnaudary ou des viandes grillées

Sol : ½ Schistes, ½ Calcaires

Vinification : Grenache Noir égrappé, autres cépages Macération Carbonique, pressurage pneumatique et fins de fermentation à 25°.

Traitements : 2 soutirages, collage et filtration..

Habillage : Bouteille bordelaise tradition CH4, bouchon naturel, carton de 6 bouteilles personnalisé

50% Carignan
30% Grenache Noir
15% Syrah
5% Cinsault





ROUGE VIGNERON

A.O.P. Corbières Rouge 2015

Couleur pourpre intense. Arômes de raisins mûrs et de fruits rouges (Fraise et Cassis). Bouche soyeuse pleine et tendre. Vin à boire jeune, conservation 2 à 4 ans.

Récolte : à la main, au sécateur et en comportes !

Température et alliance : 16° à boire sur un cassoulet de Castelnaudary ou des viandes grillées

Sol : ½ Schistes, ½ Calcaires

Vinification : Grenache Noir égrappé, autres cépages Macération Carbonique, pressurage pneumatique et fins de fermentation à 25°.

Traitements : 2 soutirages, collage et filtration..

Habillage : Bouteille bordelaise tradition CH4, bouchon naturel, carton de 6 bouteilles personnalisé

50% Carignan
30% Grenache Noir
15% Syrah
5% Cinsault

