



## GRANDE CUVÉE

A.O.P. Corbières Rouge 2014

Robe intense, aux reflets violacés. Nez friand de petits fruits noirs agrémenté d'une touche grillée et torréfiée. Bouche puissante, ample et dense à la fois. La longueur est au rendez-vous

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

**Température et alliance** : 16° - sans décantation – magret de canard au poivre vert ou une bécasse flambée.

**Sol** : ½ Schistes, ½ Calcaires

**Vinification** : Grenache Noir, Syrah égrappés, pressurage pneumatique et fin de fermentation à 25%

**Traitements** 2 soutirages, élevages en cuve puis en barriques bordelaises de 220 litres pendant 10 à 12 mois, collage et filtration légers

**Conservation** : Vin déjà élevé, peut se consommer en l'état ou supporter un vieillissement de 7 à 10 ans.

**Habillage** : Bordelaise Privilège teinte Antique, Bouchon Naturel, Carton de 6 bouteilles personnalisé, Palette VMF de 588 bouteilles, bouteilles fiscalisées.

50% Grenache Noir

50% Syrah





## GRANDE CUVÉE

A.O.P. Corbières Rouge 2014

Robe intense, aux reflets violacés. Nez friand de petits fruits noirs agrémenté d'une touche grillée et torréfiée. Bouche puissante, ample et dense à la fois. La longueur est au rendez-vous

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

**Température et alliance** : 16° - sans décantation – magret de canard au poivre vert ou une bécasse flambée.

**Sol** : ½ Schistes, ½ Calcaires

**Vinification** : Grenache Noir, Syrah égrappés, pressurage pneumatique et fin de fermentation à 25%

**Traitements** 2 soutirages, élevages en cuve puis en barriques bordelaises de 220 litres pendant 10 à 12 mois, collage et filtration légers

**Conservation** : Vin déjà élevé, peut se consommer en l'état ou supporter un vieillissement de 7 à 10 ans.

**Habillage** : Bordelaise Privilège teinte Antique, Bouchon Naturel, Carton de 6 bouteilles personnalisé, Palette VMF de 588 bouteilles, bouteilles fiscalisées.

50% Grenache Noir

50% Syrah





## GRANDE CUVÉE

A.O.P. Corbières Rouge 2014

Robe intense, aux reflets violacés. Nez friand de petits fruits noirs agrémenté d'une touche grillée et torréfiée. Bouche puissante, ample et dense à la fois. La longueur est au rendez-vous

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

**Température et alliance** : 16° - sans décantation – magret de canard au poivre vert ou une bécasse flambée.

**Sol** : ½ Schistes, ½ Calcaires

**Vinification** : Grenache Noir, Syrah égrappés, pressurage pneumatique et fin de fermentation à 25%

**Traitements** 2 soutirages, élevages en cuve puis en barriques bordelaises de 220 litres pendant 10 à 12 mois, collage et filtration légers

**Conservation** : Vin déjà élevé, peut se consommer en l'état ou supporter un vieillissement de 7 à 10 ans.

**Habillage** : Bordelaise Privilège teinte Antique, Bouchon Naturel, Carton de 6 bouteilles personnalisé, Palette VMF de 588 bouteilles, bouteilles fiscalisées.

50% Grenache Noir

50% Syrah





## GRANDE CUVÉE

A.O.P. Corbières Rouge 2014

Robe intense, aux reflets violacés. Nez friand de petits fruits noirs agrémenté d'une touche grillée et torréfiée. Bouche puissante, ample et dense à la fois. La longueur est au rendez-vous

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

**Température et alliance** : 16° - sans décantation – magret de canard au poivre vert ou une bécasse flambée.

**Sol** : ½ Schistes, ½ Calcaires

**Vinification** : Grenache Noir, Syrah égrappés, pressurage pneumatique et fin de fermentation à 25%

**Traitements** 2 soutirages, élevages en cuve puis en barriques bordelaises de 220 litres pendant 10 à 12 mois, collage et filtration légers

**Conservation** : Vin déjà élevé, peut se consommer en l'état ou supporter un vieillissement de 7 à 10 ans.

**Habillage** : Bordelaise Privilège teinte Antique, Bouchon Naturel, Carton de 6 bouteilles personnalisé, Palette VMF de 588 bouteilles, bouteilles fiscalisées.

50% Grenache Noir

50% Syrah

