



CUVEE N°3

A.O.P. Corbières Rouge 2014

Robe intense aux reflets violacés. Nez puissant, de fruits noirs, d'épices et de zan. La puissance s'associe à des tannins polis au sein d'un ensemble remarquablement fondu. Le fruit et les arômes boisés se mêlent harmonieusement à une belle longueur aux épices et aux notes de garrigue.

Récolte : à la main, au sécateur et en comportes

Température et alliance : 16° - Décanter avec aération 4 heures avant le service – Tournedos Rossini ou un Lièvre à la Royale.

Sol : ½ Schistes, ½ Calcaires

Vinification : Macération préfermentaire à froid, vinification courte à basse température, les Syrahs sont elles vinifiées sans SO2 en vendange entière

Traitements : Elevage en barriques 12 mois sur lies, mis en bouteille sans collage ni filtration

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.

25% Carignan
35% Grenache Noir
40% Syrah

4 route des canelles—F 11360 Embres et Castelmaure
tél : +33 (0) 4 68 45 91 83 fax : +33 (0) 4 68 45 83 56
vins@castelmaure.com





CUVEE N°3

A.O.P. Corbières Rouge 2014

Robe intense aux reflets violacés. Nez puissant, de fruits noirs, d'épices et de zan. La puissance s'associe à des tannins polis au sein d'un ensemble remarquablement fondu. Le fruit et les arômes boisés se mêlent harmonieusement à une belle longueur aux épices et aux notes de garrigue.

Récolte : à la main, au sécateur et en comportes

Température et alliance : 16° - Décanter avec aération 4 heures avant le service – Tournedos Rossini ou un Lièvre à la Royale.

Sol : ½ Schistes, ½ Calcaires

Vinification : Macération préfermentaire à froid, vinification courte à basse température, les Syrahs sont elles vinifiées sans SO2 en vendange entière

Traitements : Elevage en barriques 12 mois sur lies, mis en bouteille sans collage ni filtration

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.

25% Carignan
35% Grenache Noir
40% Syrah

4 route des canelles—F 11360 Embres et Castelmaure
tél : +33 (0) 4 68 45 91 83 fax : +33 (0) 4 68 45 83 56
vins@castelmaure.com





CUVEE N°3

A.O.P. Corbières Rouge 2014

Robe intense aux reflets violacés. Nez puissant, de fruits noirs, d'épices et de zan. La puissance s'associe à des tannins polis au sein d'un ensemble remarquablement fondu. Le fruit et les arômes boisés se mêlent harmonieusement à une belle longueur aux épices et aux notes de garrigue.

Récolte : à la main, au sécateur et en comportes

Température et alliance : 16° - Décanter avec aération 4 heures avant le service – Tournedos Rossini ou un Lièvre à la Royale.

Sol : ½ Schistes, ½ Calcaires

Vinification : Macération préfermentaire à froid, vinification courte à basse température, les Syrahs sont elles vinifiées sans SO2 en vendange entière

Traitements : Elevage en barriques 12 mois sur lies, mis en bouteille sans collage ni filtration

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.

25% Carignan
35% Grenache Noir
40% Syrah

4 route des canelles—F 11360 Embres et Castelmaure
tél : +33 (0) 4 68 45 91 83 fax : +33 (0) 4 68 45 83 56
vins@castelmaure.com





CUVEE N°3

A.O.P. Corbières Rouge 2014

Robe intense aux reflets violacés. Nez puissant, de fruits noirs, d'épices et de zan. La puissance s'associe à des tannins polis au sein d'un ensemble remarquablement fondu. Le fruit et les arômes boisés se mêlent harmonieusement à une belle longueur aux épices et aux notes de garrigue.

Récolte : à la main, au sécateur et en comportes

Température et alliance : 16° - Décanter avec aération 4 heures avant le service – Tournedos Rossini ou un Lièvre à la Royale.

Sol : ½ Schistes, ½ Calcaires

Vinification : Macération préfermentaire à froid, vinification courte à basse température, les Syrahs sont elles vinifiées sans SO2 en vendange entière

Traitements : Elevage en barriques 12 mois sur lies, mis en bouteille sans collage ni filtration

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.

25% Carignan
35% Grenache Noir
40% Syrah

4 route des canelles—F 11360 Embres et Castelmaure
tél : +33 (0) 4 68 45 91 83 fax : +33 (0) 4 68 45 83 56
vins@castelmaure.com

