



VIN BIO

AOP CORBIÈRES

Cépages : Grenache, Mourvèdre**Sols** : -**Type de vinification** : Égrappe, macération de plusieurs jours avec une grande maîtrise des températures.**Durée de conservation** : 5 ans.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Visuel : Robe noire.**Olfactif** : Notes très agréables de fruits mûrs et d'épices.**Gustatif** : Une bouche souple.**Température de service** : 14°C**Alliance gastronomique** : Parfait pour vos grillades et vos repas en famille.

VIN BIO

AOP CORBIÈRES

Grape Varieties : Grenache, Mourvèdre**Soil** :**Fermentation** : Destemmed, maceration over several days with an intense temperature control.**Best Drunk within** : 5 years.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Eye : Dark red in colour.**Nose** : Pleasant hints of blackberries and spices**Palate** : Soft in the mouth**Serving temperature** : 14°C**Gastronomic alliances** : Perfect for BBQs and family meals

VIN BIO

AOP CORBIÈRES

Rebsorten : Carignan 50 %, Grenache 25 %, Syrah 25 %.**Böden** : Lehm / Kalkstein**Vinifikation** : Kohlensäuregärung, 6 Monate Ausbau in Eichenfässern**Lagerfähigkeit** : 5 Jahre.

SENSORISCHE CHARAKTERISTIK

Visuell : Dunkle, tiefe Farbe.**Bouquet** : Gewürze, Pfeffer, sowie eine leichte Note von Vanille.**Geschmack** : Der kurze Ausbau im Eichenfass verleiht dem Wein Vielschichtigkeit. Die Tannine sind seidig und der Abgang hat eine feine Barrique-Note.**Trinktemperatur** : 17°C**Schmeckt zu** : Wild, dunklen Fleischsorten, Cassoulet