



Château Les Palais
AOC



« LA CHAPELLE » A.O.C CORBIÈRES BOUTENAC



Cépages : 40 % Carignan, 40 % Mourvèdre, 10 % Grenache, 10% Syrah.

Terroir : Commune de Saint Laurent de la Cabrerisse, terroir argilo calcaire, exposition Sud/Sud Est.

Rendement de 30Hl/Ha



Viticulture : le sol est travaillé en de l'environnement et de la plante.

intégralité dans le respect

Vinification : vendanges carbonique d'assemblage pour Mourvèdre de 20 jours. La elle est plus précoce (cuvaïson Elevage 18 mois en fût de



manuelles. Macération le Carignan, Grenache et Syrah est vinifiée séparément car de 15 jours).
chêne.

Notes de dégustation : Ce vin présente une belle robe rouge soutenue et intense. Son nez et la avec une belle intensité aromatique. L'élevage en fût concentration et la matière ont donné beaucoup



bouche sont en parfait accord de chêne ainsi que la d'élégance et de finesse.

Accords : ce vin s'associe parfaitement avec du gibier, du confit de canard, de la daube ou avec des desserts chocolatés.

Garde : 8 à 12 ans

Servir : 18° C – 20° C