

# BR

CHÂTEAU  
BORDE  
ROUGE

## CAROLUS MAGNUS

Blanc | AOP Corbières | 13,5% Alc./Vol.



### Production Annuelle

4 000 Bouteilles

### Cépages

Roussanne / Vermentino

### Conservation

2 - 4 ans

### Terroir

Calcaire blanc fissuré pour un enracinement très profond.

### Vinification

Une partie de la Roussanne est fermentée en fûts.

Récolte manuelle et pressurage en grains entiers.

Vinification à basse température (max 18°).

### Élevage

Partiellement en fûts. Le reste en cuve.

Bâtonnage et élevage sur lies fines.

### Notes de dégustation et accords

Ce vin à la robe jaune cristalline à peine dorée, annonce un bouquet complexe et intense de fruits à chair blanche.

Vanille, citron et écorce d'orange.

Carolus Magnus pourra accompagner tout un repas : de l'apéritif aux fromages en passant par le poisson et les viandes blanches.



Château Borde Rouge - 11220 LAGRASSE

Claudine LADOUCE | Tél. +33(0)6.79.10.62.71

claudine.ladouce@borde-rouge.com | www.borde-rouge.com