

# RUBELLIS



# BR

## CHATEAU BORDE ROUGE

Superficie de l'exploitation :  
34 hectares de vignes

Appellation :  
Corbières Rouge AOC VIN BIOLOGIQUE  
Terroir de Lagrasse

Cépages :  
Carignan, Grenache, Syrah

Nature du sol :  
Calcaire blanc fissuré permettant un enracinement très profond  
Eboulis calcaires

Production :  
40 000 bouteilles 75 cl

Méthode de vinification :  
Carignan vinifié en grains entiers pour exalter le caractère gourmand  
et fruité.  
Températures élevées au départ (30° C) et faibles en fin de  
fermentation (19 à 20 °C). Grenache et Syrah égrappés avec longue  
préfermentaire à froid et une extraction très douce pour une  
macération de 15 à 20 jours.

Élevage :  
Élevage en cuve ciment revêtues pour leur inertie thermique.

Degré d'alcool : 13 %

Millésime : 2013

Notes de dégustation :  
Robe brillante, d'un grenat intense aux reflets rubis.  
Arômes de raisins frais de syrah mêlés à la cerise burlat, à la griotte,  
au melon rouge. Un style élégant, direct, qui révèle à l'aération tout  
son potentiel, son équilibre, sa générosité et sa puissance.  
La structure est très enrobée, presque suave, mais droite et sans  
compromis.  
Une très belle persistance sur les fruits frais.

Suggestion de consommation :  
*Il sera apprécié en toutes circonstances, sur un canard rôti comme sur  
la majorité des viandes grillées.*

Château Borde-Rouge  
Route de Saint Pierre  
11220 LAGRASSE  
Tél. +33 (0)9 64 13 04 39  
Fax +33 (0)4 68 65 13 39  
contact@borde-rouge.com  
www.borde-rouge.com

