

Château du Vieux Parc
CUVEE AIR DE RIEN ROUGE
AOP Corbières

TERROIR

Collines argilo calcaires
Terrasses caillouteuses de l'Orbieu
Culture raisonnée – HVE 3
Haute Valeur Environnementale, niveau 3

CEPAGES

Assemblage de syrah 50%
Grenache 25%
Carignan 25%

VINIFICATION

Egrappage 100%,
Vinification traditionnelle pour le Grenache et la syrah
Macération carbonique pour le carignan
Fermentation sous contrôle des températures

DEGUSTATION

Robe rubis profond, limpide et brillante.
Le nez fin et engageant, mêle les fruits rouges bien mûrs
aux notes de thym, lavande et épices
Attaque en bouche ronde, franche, gourmande
Fine trame tannique accompagnant le vin dans
une finale persistante et épicée.

CONSEILS DE DEGUSTATION

Température 16-18°
Garde 5 ans

Conseillé pour les viandes grillées et rôties, les fromages et la charcuterie.



Vignoble PANIS

1, avenue des vigneron
11200 – CONILHAC CORBIÈRES
Tél : +33 (0)4 68 27 47 44
www.chateau-vieuxparc.fr