

Château du Vieux Parc

CUVÉE SELECTION

AOP CORBIERES

TERROIR :

Terroir de Lézignan
Collines argilo calcaires
Terrasses caillouteuses de l'Orbieu
Vignes en culture raisonnée

CEPAGES - AGE DES VIGNES

Carignan 40% (60 à 80 ans)
Syrah 40% (20 à 30 ans)
Grenache 10% (30 ans)
Mourvèdre 10% (20 ans)

VINIFICATION:

Macération carbonique pour le carignan
Egrappage puis vinification traditionnelle pour les autres cépages.
Elevage en fûts de chêne français pendant 12 mois
25 % de fûts neufs

DEGUSTATION:

La robe soutenue, presque noire, annonce
un nez intense, complexe et d'une belle finesse associant les fruits
sur-mûrs, le cassis, l'olive noire, le sous-bois et la cannelle.
Des arômes de confiture de mûres et de tapenade s'épanouissent dans
une bouche ronde à laquelle de légers tanins donnent de la
personnalité.

CONSEILS

Température 16°- 18°
Potentiel de Garde : 10 ans
Conseillé sur gigot d'agneau, magrets de canard et gibiers



3388235113113



11200 CONILHAC CORBIERES (France)
Tél. 04 68 27 47 44
Email: contact@chateau-vieuxparc.fr
www.chateau-vieuxparc.fr

Château
du Vieux Parc

