

Château du Vieux Parc

CUVÉE AMBROISE

AOP CORBIERES

Château 
du Vieux Parc

TERROIR :

Terroir de Lézignan
Collines argilo calcaires
Vignes en culture raisonnée
Certification HVE 3

CEPAGES

Syrah 80%
Mourvèdre 20%
Rendement 25hl/ha

VINIFICATION:

Egrappage et triage de la vendange
Vinification traditionnelle avec contrôle des températures
Elevage en fûts de chêne français neufs pendant 15 mois

DEGUSTATION:

Belle robe rouge sombre.
Nez de fruits noirs et d'épices.
Bel équilibre en bouche entre la fraîcheur et des tanins fins.
L'ensemble complexe et velouté a beaucoup de charme et d'harmonie.
Belle longueur aromatique.

CONSEILS

Température 16°- 18°
Potentiel de Garde : 10 ans
Conseillé sur une pièce de bœuf.



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