



TERROIRS DU VERTIGE  
VIGNOBLES D'ALTITUDE



## CORVARIA

### AOP CORBIÈRES, ROUGE

#### CÉPAGES

80% Syrah, 20% Grenache

#### VINIFICATION

Vendange de vignes d'altitude. Une partie de la Syrah a une vinification traditionnelle égrappée avec une cuvaison de 40 jours. L'autre partie fait une macération carbonique. 100% de la Syrah va vieillir dans nos meilleures barriques pendant 12 mois. Le Grenache reste lui en cuve.

#### DÉGUSTATION

Robe grenat très profond. Au nez, s'expriment des notes de noix de coco, d'olives noires et de cuir. La bouche est tannique, ample avec le rappel des arômes d'olives et boisés.

#### ACCORDS

Très bien avec de la viande rouge, des viandes en sauce et fortes en goût mais aussi sur des mets au fromage corsé.

Suggestions : bouchées de betterave au roquefort, cocotte de pigeon fermier avec ses champignons en persillade, magret de canard laqué aux 5 épices.

#### CONDITIONNEMENT

Bouteille de 75 cl

#### TEMPS DE GARDE

10 ans

#### DEGRÉ ALCOOLIQUE

14.5% vol.