



TERROIRS DU VERTIGE
VIGNOBLES D'ALTITUDE



FRAÎCHEUR ROUGE

AOP CORBIÈRES, ROUGE

CÉPAGES

70% Grenache, 30% Syrah

VINIFICATION

Vinification traditionnelle égrappée. Le Grenache subit un cuvaison assez court pour garder une certaine simplicité. La Syrah a un cuvaison plus long d'environ 20 jours pour apporter structure et complexité.

DÉGUSTATION

Robe violine et limpide avec de jolis reflets pourpre. Au nez, nous avons des arômes de fruits noirs, de cerise et de cassis. En bouche, les tanins sont soyeux avec une belle acidité. C'est un vin rond et gourmand, un Corbières de plaisir.

ACCORDS

Viandes blanches, entrées simples et fraîches ou des desserts aux fruits rouges.

Suggestions : dinde entière farcie aux marrons, roulés d'asperges au jambon cru, panna cotta aux fraises.

CONDITIONNEMENT

Bouteille de 75 cl

TEMPS DE GARDE

3 - 4 ans

DEGRÉ ALCOOLIQUE

14.5% vol.