



TERROIRS DU VERTIGE
VIGNOBLES D'ALTITUDE



VERTIGES

AOP CORBIÈRES, ROUGE

CÉPAGES

80% Syrah, 20% Grenache

VINIFICATION

Vendange sur vignes sélectionnées. Vinification traditionnelle égrappée. Le Grenache a une cuvaison d'environ 20 jours pour garder un côté gras et sucrant mais sans trop de tanins et la Syrah de 30 jours environ pour la complexité apportée.

DÉGUSTATION

La robe, de couleur violette est intense et profonde. Le nez débute par des arômes typiques de la Syrah avec du cassis, des fruits mûrs et se termine par des notes épicées, poivrées. La bouche est souple avec des tanins soyeux mais présents. Nous noterons une belle longueur.

ACCORDS

Poissons gras, viandes, grillades, fromages à pâte molle.

Suggestions : anguille en persillade et ses petits navets, sauté de bœuf aux oignons et sauce soja, moelleux au chocolat et fruits rouges.

CONDITIONNEMENT

Bouteille de 75 cl

TEMPS DE GARDE

6 ans

DEGRÉ ALCOOLIQUE

14.5% vol.