



TERROIRS DU VERTIGE
VIGNOBLES D'ALTITUDE



www.terroirsduvertige.com



HYPSO ANEMO AOP CORBIÈRES, ROUGE

CÉPAGES

Grenache, Syrah, Mourvèdre

VINIFICATION

Vendange matinale de vignes sélectionnées en Agriculture Biologique au sein des terroirs des hautes Corbières.

Vinification traditionnelle égrappée, avec une cuaison d'environ 20 jours pour le Grenache et le Mourvèdre afin d'apporter de la fraîcheur et de soutenir le fruit. La Syrah, plus exigeante, cuvera environ 30 jours afin de révéler toute sa complexité.

DÉGUSTATION

La robe, de couleur violette est intense et profonde. Au nez, nous avons des arômes de fruits noirs, de cerise et de cassis. En bouche, les tanins sont soyeux avec une belle tension. Un vin puissant et aérien !

ACCORDS

Cuisine méditerranéenne, viandes blanches. Parfait aussi pour accompagner des côtelettes d'agneau braisées.

CONDITIONNEMENT

Bouteille de 75 cl

TEMPS DE GARDE

3 - 4 ans

DEGRÉ ALCOOLIQUE

13,5% vol.



TERROIRS DU VERTIGE

2, Chemin des Vignerons
11220 Talairan

04 68 44 02 17
info@terroirsduvertige.fr