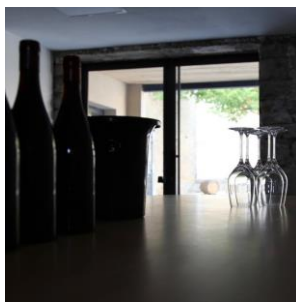


Corbières Bio Maison Carrel



*Depuis 1857 dans cette maison on y faisait du vin. Délaissée ces 30 dernières années, nous avons investi ce lieu en 2017 pour y faire du vin à nouveau !
Avec cette cuvée nous poursuivons cette histoire viticole commencée il y a plus de 160 ans.*



Appellation : AOP Corbières

Millésime : 2019

Degré : 14,5%

Cépages : 40% Grenache / 20% Cinsault / 30% Syrah / 10% Carignan

Terroir : Argilo-calcaire et argilo-calcaire silicieux.

Mode de vinification : Les raisins de Fabrezan sont vendangés à la main et vinifiés en vendanges entières soit 31% de la cuvée. Cette partie est élevée en cuve sans les lies.

Les raisins de Thézan et Boutenac sont vendangés machines, extraction par pigeage en cuve béton pour 69% de la cuvée. Cette partie est élevée sur lies fines sous douelles de chêne français medium et medium +, les grains fins en cuve béton.

Elevage : En cuve béton après assemblage.

Robe, Nez & Bouche :

Un nez puissant de fruits rouges élégamment mêlé d'épices douces et de moka.

La couleur brillante et profonde donne le ton de la bouche, où tannin et rondeur dansent avec la fraîcheur, relevant une épaisseur et une longueur remarquable.

En accord :

De préférence avec une viande mais toutes les occasions sont bonnes...

Conseils :

Servir entre 15 et 16 °C

Garde conseillée : A minima 10 ans.