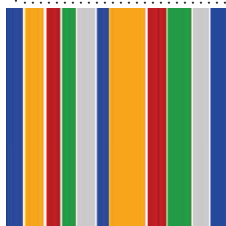


AOC corbières

La pompadour



- ◆ **Couleur** : Rouge
- ◆ **Millésime** : 2008
- ◆ **Cépages** : Carignan 50%, Grenache Noir 20%, Syrah 30%
- ◆ **Sol** : ½ Schistes, ½ Calcaires
- ◆ **Vinification** : Grenache Noir égrappé, autres cépages Macération Carbonique, pressurage pneumatique et fins de fermentation à 25°.
- ◆ **Traitements** : 2 soutirages, élevage en cuve puis en barriques bordelaises de 220 litres, mise en bouteille avec légère filtration.
- ◆ **Dégustation** : Robe intense, aux reflets pourpres. Nez puissant de fruits rouges et noirs évoquant la garrigue, les épices, les pierres chaudes chauffées au soleil. En bouche beaucoup de rondeur au sein d'une texture puissante et soyeuse. Des arômes très murs sont portés par une belle longueur et habillés de fines nuances vanillées. Une cuvée réussie, faite de puissance d'élégance et de finesse.
- ◆ **Conservation** : Vin déjà élevé, peut se consommer en l'état ou supporter un vieillissement de 7 à 10 ans.
- ◆ **Habillage** : Bordelaise Privilège teinte Antique, Bouchon Naturel, Carton de 6 bouteilles personnalisé, Palette VMF de 588 bouteilles, bouteilles fiscalisées.
- ◆ **Température et Alliance** : 18° - Poulet fermier sauté aux morilles ou Gigue de Chevreuil Grand Veneur



castelmaure scv - 4 route des canelles
F 11360 Embres et Castelmaure
tél : +33 (0) 4 68 45 91 83 fax : +33 (0) 4 68 45 83 56
vins@castelmaure.com

www.castelmaure.com

vous en faire boire de toutes les couleurs