

AOC corbières

La grande cuvée

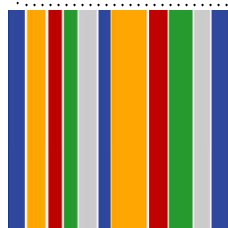


castelmaure, ruine fière, pied de nez minéral à la montagne dure ;
saint-félix, endormie dans ses draps de buis, d'olive et de vigne ;
deux sentinelles sèches, au sud, reliefs d'une frontière oubliée,
romains, wisigoths, maures, cathares... un château, une chapelle,
étendards de pierre, père et mère de ce vin classique et rebelle.



4 verres guide Hubert

- ◆ **Couleur** : Rouge
- ◆ **Millésime** : 2007
- ◆ **Cépages** : Grenache Noir 50%, Syrah 50%
- ◆ **Sol** : ½ Schistes, ½ Calcaires
- ◆ **Vinification** : Grenache Noir, Syrah et Carignan égrappés, pressurage pneumatique et fin de fermentation à 25°.
- ◆ **Traitements** : 2 soutirages, élevage en cuve puis en barriques bordelaises de 220 litres pendant 10 à 12 mois, collage et filtration légers.
- ◆ **Conservation** : Vin déjà élevé, peut se consommer en l'état ou supporter un vieillissement de 7 à 10 ans.
- ◆ **Dégustation** : Robe intense, aux reflets violacés. Nez friand, de petits fruits noirs agrémentés d'une touche grillée et torréfié. Bouche puissante, ample et dense à la fois. La longueur est au rendez vous.
- ◆ **Température et alliance** : 16° - sans décantation - magret de canard au poivre vert ou une bécasse flambée.



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