

# CHATEAU ETANG DES COLOMBES



ROUGE BOIS DES DAMES  
Appellation Corbières

Visuel : Robe pourpre très profond.

Olfactif : Puissant, légèrement vanillé avec des notes de poivre et de girofle.

Gustatif : Tanins fondus mais présents qui assureront une évolution prometteuse.

Conservation : 15 ans.

Degré : 12,5°.

Terroir : Argilo calcaire caillouteux.

Cépages : Carignan, Syrah, Grenache.

Vinification : Vinification en grains entiers par cépage. 18 jours de cuvaison. Elevage en barrique pendant 10 mois.

Alliance gastronomique : Sanglier, chevreuil, gibier. Il est conseillé de carafer le vin avant de le déguster.