

CHATEAU ETANG DES COLOMBES



ROUGE TRADITION
Appellation Corbières

Visuel : Robe d'un rouge intense.

Olfactif : Puissant, fin et complexe, note d'épices et de fruits rouges.

Gustatif : Tanins imposants, gage de conservation, rond et gras, long en bouche.

Conservation : 5 à 6 ans.

Degré : 12°.

Terroir : Argilo calcaire caillouteux.

Cépages : Grenache noir, Carignan, Syrah, Mourvèdre.

Vinification : Fermentation traditionnelle 12 jours de cuvaison, le Syrah et le Grenache sont vinifiés assemblés.

Alliance gastronomique : Viandes en sauce, fromage à pâte cuite.