

CHÂTEAU ETANG DES COLOMBES



GRIS DES COLOMBES Appellation Corbières

Visuel: Rose saumon brillant.

Olfactif: Nez de cassis et de mûres très fin. Des notes de poivre e de girofle.

Gustatif: Très fruité en bouche, frais, vif.
Persistance des arômes.

Conservation: 1 à 2 ans

Degré: 13.5°

Terroir: Argilo calcaire caillouteux.

Cépages: Syrah, Cinsault, Grenache noir.

Vinification: Par cépage, après une légère macération et une saignée, la fermentation se déroule sous contrôle de température pendant 16 jours environ.

Alliance gastronomique: Vin d'été par excellence !
Salades composées, viandes froides, charcuterie.

Château Etang des Colombes

11200 Lézignan Corbières-Tél: 04.68.27.00.03 – Fax: 04.68.27.24.63 – etangdescolombes.com