

CHÂTEAU ETANG DES COLOMBES



BICENTENAIRE

Appellation Corbières

Visuel: Robe pourpre, foncée, brillante.

Olfactif: Epice avec une pointe de vanille. Arômes de fruits confits.

Gustatif: Long et puissant en bouche, velouté avec des tanins présents, arrondis, riches en fruits mûres. Un bel avenir.

Conservation: 8 à 10 ans

Degré: 13,5°

Terroir: Argilo calcaire caillouteux.

Cépages: Grenache noir, Carignan, Mourvèdre.

Vinification: Sélection de vieilles vignes vinifiées en grains entiers, par cépage, puis assemblées. Une partie est alors élevée en barrique durant 6 mois.

Alliance gastronomique: Sanglier, chevreuil, gibier.

Château Etang des Colombes

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