

CHÂTEAU 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: 14°

Terroir: Argilo calcaire caillouteux.

Cépages: Carignan, Syrah, Grenache noir.

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 carafier le vin avant de le déguster.

Château Etang des Colombes

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