

# CHÂTEAU ETANG DES COLOMBES



75 cl

Magnum



## L'Inattendue

*Appellation Corbières*

Visuel: Rose saumon pâle, limpide et brillant.

Olfactif: Note de fruits frais, nez parfumé et expressif, long et fin.

Gustatif: Arômes de fruits à chair blanche. Frais et gourmand. Une longueur en bouche intense et délicate, avec une finale légèrement mentholée.

Conservation: 1 à 2 ans

Degré: 12.5°

Terroir: Argilo calcaire caillouteux.

Cépages: Cinsault, mourvèdre, grenache et une pointe de syrah.

Vinification: Par cépage, avec une macération pelliculaire à froid (8°C) durant 6h, pour préserver le fruit et l'intensité aromatique.

Alliance gastronomique: Vin de repas et d'apéritif, accompagnant à merveille une cuisine estivale.

Château Etang des Colombes

11200 Lézignan Corbières-Tél: 04.68.27.00.03 – Fax: 04.68.27.24.63 – [etangdescolombes.com](http://etangdescolombes.com)