



Grandes Vignes rouge.

(Château Grand Moulin, Corbières, France)

Parfums de fruits bien mûrs. La bouche est ronde aux matières fines. Epices et minéralité se confondent pour allonger le plaisir de cette gourmandise. Beau retour de bouche et finale élégante.

Sols : argilo calcaire, galets.

Climat : méditerranéen.

Encépagement : carignan, syrah grenache, mourvèdre.

Vendange : manuelle, triée sur souche et tapis.

Vinification : macération longue traditionnelle, pigeage, remontage 35 jours.

Elevage : cuve.

Alliance : charcuterie, toutes viandes, volaille grillée, fromages...

Sélectionné par Le Cellier de Theux.