

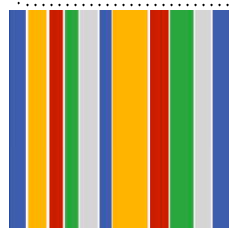
AOC corbières

Le N°3 de Castelmaure



Médaille d'Or guide Gilbert et Gaillard 2011, noté 88/100

- ◆ **Couleur** : Rouge
- ◆ **Millésime** : 2008
- ◆ **Cépages** : Carignan 25%, Grenache Noir 35%, Syrah 40%
- ◆ **Sol** : ½ Schistes, ½ Calcaires
- ◆ **Vinification** : Macération préfermentaire à froid, vinification courte à basse température.
- ◆ **Traitements** : Élevage en barriques 14 mois sur lies, mis en bouteille sans collage ni filtration.
- ◆ **Conservation** : Vin déjà élevé, peut se consommer en l'état ou supporter un vieillissement de 7 à 10 ans.
- ◆ **Habillage** : Bordelaise Privilège teinte Antique, Bouchon Naturel, Carton de 6 bouteilles personnalisé, Palette VMF de 588 bouteilles, bouteilles fiscalisées.
- ◆ **Dégustation** : Robe intense aux reflets violacés. Nez puissant, de fruits noirs, d'épices et de zan. La puissance s'associe à des tannins polis au sein d'un ensemble remarquablement fondu. Le fruit et les arômes boisés se mêlent harmonieusement sur une belle longueur aux épices et aux notes de garrigue.
- ◆ **Température et Alliance** : 16° - Décanter avec aération 4 heures avant le service - Tournedos Rossini ou un Lièvre à la Royale.



castelmaure scv - 4 route des canelles
F 11360 Embres et Castelmaure
tél : +33 (0) 4 68 45 91 83 fax : +33 (0) 4 68 45 83 56
vins@castelmaure.com

www.castelmaure.com

vous en faire boire de toutes les couleurs