FONTBORIES
AOP Corbières rouge

Equilibré, délicat et frais

Origine Géographique :
Parcelles sélectionnées situées sur les coteaux du versant Sud de la montagne d'ALARIC dans le terroir de Lagrasse. Superficie : 30 hectares / Age moyen des vignes : 30 ans.
Géologie : Sol argilo-calcaire, Terra Rossa

Vinification & Elevage :
- Macération carbonique pour la Syrah et le Carignan (cuvaison 12 à 15j)
- Cuvaison traditionnelle pour le Mourvèdre et le Grenache
- Assemblage au mois de février
- Elevage partiel : fût de chêne pendant 10 mois
- Mise en bouteille au printemps suivant

Cépages :
Carignan 40%, Syrah 40%, Mourvèdre 10%, Grenache 10%

Dégustation :
Jolie robe brillante, rouge rubis. Le nez délicat et complexe s'ouvre sur le cacao et les fruits rouges. La bouche est ample sur des notes épicées et légèrement boisées.
Finale longue et soyeuse dévoile des arômes de poudre de cacao.

Accompagne merveilleusement les apéritifs dinatoires, les viandes braisées, grillées et sera parfait sur un fondant au chocolat. A déguster entre 16°C et 18°C. Garde 4 à 5 ans.

VIGNERONS DE CAMPLONG
25 avenue de la promenade 11200 Camplong d'Aude
T. 04 68 43 60 86 - F. 04 68 43 69 21
mail : secretariat.camplong@orange.fr
www.vigneronsdecamplong.com