



PEYRES NOBLES / CUVÉE ORGANIQUE AOP Corbières rouge BIO

Fruité, léger, souple

Origine Géographique :

Parcelles situées sur les coteaux du versant Sud de la montagne d'ALARIC dans le terroir de Lagrasse.

Terroir :

Sol argilo-calcaire, Terra Rossa

Conduite du vignoble :

- Agriculture biologique
- Confusion sexuelle pour supprimer l'utilisation d'insecticides

Vinification & Elevage :

- Macération carbonique pour le Carignan et le mourvèdre / Cuvaion de 8 à 11 jours
- Cuvaion traditionnelle de 12 à 15 jours Grenache et la syrah/
- Maîtrise des températures pendant la fermentation
- Assemblage dès le mois de février
- Mise en bouteille au printemps

Cépages :

Carignan 40%, Syrah 35%, Grenache 15%, Mourvèdre 10%

Dégustation :

Robe profonde et éclatante aux reflets violets. Le nez, intense, évoque les petits fruits rouges (myrtille et cerise noire) et la garrigue. La bouche est fruitée et expressive avec de jolis tanins et des arômes de fruits noirs. Un vin fruité, léger et souple.

S'accorde avec une pizza, tapas, un apéritif. Se déguste entre 16°C et 18°C.
Garde : 2 à 3 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