



PEYRES NOBLES AOP Corbières rosé

Gourmand, acidulé et fruité

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

Vinification & Elevage :

- Pressurage direct
- Maîtrise des fermentations à basse température pour préserver les notes d'agrumes et de bonbon
- Mise en bouteille dès le mois de décembre

Cépages :

Grenache 40%, Syrah 35%, Cinsault 25%

Dégustation :

Superbe parure rose pâle, brillante et limpide. Le nez est parfumé et expressif sur des notes de bonbons et d'agrumes. La bouche légère et croquante, dévoile des arômes d'agrumes (pamplemousse rose), sur une finale fraîche.

Un vin gouleyant qui invite à le déguster à l'apéritif ou sur des grillades et salades estivales.

A consommer entre 8°C et 11°C.



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