

Château du Vieux Parc
CUVEE AIR DE RIEN ROSE
AOP Corbières

TERROIR

LANGUEDOC – Appellation Corbières Contrôlée
Terrasses graveleuses de l'Orbieu
Culture Raisonnée
Certification Haute Valeur Environnementale 3

CEPAGES

Grenache gris 50%
Cinsault 50%

VINIFICATION

Egrappage 100%,
Pressurage direct,
Débourbage au froid
Fermentation sous contrôle des températures

DEGUSTATION

Robe pale et cristalline.
Nez fruité, fin, sur un fond minéral.

CONSEILS DE DEGUSTATION

Température 8-10°
Garde 1 an

Vin idéal pour les repas d'été, il se marie parfaitement avec le saumon, les plats méridionaux et exotiques, salades composées.



11200 CONILHAC CORBIERES (France)
Tél. 04 68 27 47 44
Email: contact@chateau-vieuxparc.fr
www.chateau-vieuxparc.fr

