

Château du Vieux Parc  
**CUVEE AIR DE RIEN ROUGE**  
AOP Corbières

**TERROIR**

Collines argilo calcaires  
Terrasses caillouteuses de l'Orbieu  
Haute Valeur Environnementale, niveau 3

**CEPAGES**

Assemblage de syrah 50%  
Grenache 25%  
Carignan 25%

**VINIFICATION**

Egrappage 100%,  
Vinification traditionnelle pour le Grenache et la syrah  
Macération carbonique pour le carignan  
Fermentation sous contrôle des températures

**DEGUSTATION**

Robe rubis profond, limpide et brillante.  
Le nez fin et engageant, mêle les fruits rouges bien mûrs  
aux notes de thym, lavande et épices  
Attaque en bouche ronde, franche, gourmande  
Fine trame tannique accompagnant le vin dans  
une finale persistante et épicée.

**CONSEILS DE DEGUSTATION**

Température 16-18°  
Garde 5 ans

Conseillé pour les viandes grillées et rôties, les fromages et la charcuterie...

Château   
du Vieux Parc



**Vignoble PANIS**

1, avenue des vigneron  
11200 – CONILHAC CORBIÈRES  
Tél : +33 (0)4 68 27 47 44  
[www.chateau-vieuxparc.fr](http://www.chateau-vieuxparc.fr)