

# Château du Vieux Parc

## CUVÉE AMBROISE

AOP CORBIERES

Château   
du Vieux Parc

### TERROIR :

Terroir de Lézignan  
Collines argilo calcaires  
Vignes en culture raisonnée  
Certification HVE 3

### CEPAGES

Syrah 80%  
Mourvèdre 20%  
Rendement 25hl/ha

### VINIFICATION:

Egrappage et triage de la vendange  
Vinification traditionnelle avec contrôle des températures  
Elevage en fûts de chêne français neufs pendant 15 mois

### DEGUSTATION:

Belle robe rouge sombre.  
Nez de fruits noirs et d'épices.  
Bel équilibre en bouche entre la fraîcheur et des tanins fins.  
L'ensemble complexe et velouté a beaucoup de charme et d'harmonie.  
Belle longueur aromatique.

### CONSEILS

Température 16°- 18°  
Potentiel de Garde : 10 ans  
Conseillé sur une pièce de bœuf.



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