

Château du Vieux Parc

CUVÉE ETHAN

AOP CORBIERES

TERROIR :

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

CEPAGES

Mourvèdre 80%
Syrah 20%
Rendement 15hl/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:

Robe grenat franche, l'attaque est fraîche,
Le nez montre des notes d'amandes grillées,
d'olives noires et des épices douces
belle matière en bouche aux tanins fondus, où l'on retrouve
des notes d'épices et de cacao,
la finale est élégante et toute en finesse.

CONSEILS

Température 16°- 18°
Potentiel de Garde : 10 ans
Conseillé sur côte de bœuf, gigot d'agneau

Château 
du Vieux Parc



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