

CHATEAU DU VIEUX PARC

Cuvée Ethan

2015

AOP Corbières

Château 
du *du* Vieux Parc

TERROIR

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

CEPAGES

Mourvèdre 80%
Syrah 20%

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 une côte de boeuf, un gigot d'agneau.



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