

Château du Vieux Parc

CUVÉE SELECTION

AOP CORBIERES

TERROIR :

Terroir de Lézignan
Collines argilo calcaires
Terrasses caillouteuses de l'Orbieu
Vignes en culture raisonnée

CEPAGES - AGE DES VIGNES

Carignan 40% (60 à 80 ans)
Syrah 40% (20 à 30 ans)
Grenache 10% (30 ans)
Mourvèdre 10% (20 ans)

VINIFICATION:

Macération carbonique pour le carignan
Egrappage puis vinification traditionnelle pour les autres cépages.
Elevage en fûts de chêne français pendant 12 mois
25 % de fûts neufs

DEGUSTATION:

Guide Hachette 2011 : « *le duo Louis Panis et son fils Guillaume est au rendez-vous avec ce Corbières rouge. La robe soutenue, presque noire, annonce un nez intense, complexe et d'une belle finesse associant les fruits sur-mûrs, le cassis, l'olive noire, le sous-bois et la cannelle. Des arômes de confiture de mûres et de tapenade s'épanouissent dans une bouche ronde à laquelle de légers tanins donnent de la personnalité* »

RECOMPENSES:

Millésime 2011 : Médaille d'Or au Concours Corbières 2014

Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles 2013

Millésime 2013 :

Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles 2015

CONSEILS

Température 16°- 18°

Potentiel de Garde : 10 ans

Conseillé sur gigot d'agneau, magrets de canard et gibiers

Château 
in Vieux Parc



11200 CONILHAC CORBIERES (France)

Tél. 04 68 27 47 44

Email: contact@chateau-vieuxparc.fr

www.chateau-vieuxparc.fr