

DOMAINE DU VIEUX PARC

Les Amandiers

IGP Aude - Hauterive

Château 
du *Vieux Parc*

TERROIR

Terroir argilo calcaires
Terrasses caillouteuses de l'Orbieu
Culture Raisonnée
Certification HVE 3

CEPAGES

Assemblage de Merlot 50%
Syrah 30%
Grenache 20%

VINIFICATION

Egrappage 100%, Vinification sous contrôle des températures

DEGUSTATION

Robe grenat franche et brillante
Nez épicé qui laisse exprimer des arômes de raisins mûrs, de griottes et de cassis.
La bouche est harmonieuse et fruitée, avec une finale légèrement poivrée

CONSEILS DE DEGUSTATION

Température 15-17°
Garde 3 ans

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



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