

Domaine du Vieux Parc  
**CUVEE Les Amandiers rouge**  
IGP AUDE - HAUTERIVE

Château   
du Vieux Parc

**TERROIR**

terroir argilo calcaires  
Terrasses caillouteuses de l'Orbieu  
CULTURE RAISONNEE  
HVE Haute Valeur Environnementale

**CEPAGES**

Merlot 50%  
Grenache 25%  
Syrah 25%

**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, 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](mailto:contact@chateau-vieuxparc.fr)  
[www.chateau-vieuxparc.fr](http://www.chateau-vieuxparc.fr)