

CHATEAU ETANG DES COLOMBES



GRIS DES COLOMBES
Appellation Corbières

Visuel : Rose saumon brillant.

Olfactif : Nez de cassis et de mûres très fin. Des notes de poivre et de girofle.

Gustatif : Très fruité en bouche, frais, vif.
Persistance des arômes.

Conservation : 1 à 2 ans.

Degré : 12°.

Terroir : Argilo calcaire caillouteux.

Cépages : Syrah, Cinsault, Grenache noir.

Vinification : Par cépage, après une légère macération et une saignée, la fermentation se déroule sous contrôle de température pendant 16 jours environ.

Alliance gastronomique : Vin d'été par excellence !
Salades composées, viandes froides, charcuterie.