

# CHATEAU ETANG DES COLOMBES



BICENTENAIRE  
Appellation Corbières

Visuel : Robe pourpre, foncée, brillante.

Olfactif : Epice avec une pointe de vanille. Arômes de fruits confits.

Gustatif : Long et puissant en bouche, velouté avec des tanins présents, arrondis, riches en fruits mûres. Un bel avenir.

Conservation : 8 à 10 ans.

Degré : 12°.

Terroir : Argilo calcaire caillouteux.

Cépages : Grenache noir, Carignan, Mourvèdre.

Vinification : Sélection de vieilles vignes vinifiées en grains entiers, par cépage, puis assemblées. Une partie est alors élevée en barrique durant 6 à 8 mois.

Alliance gastronomique : Sanglier, chevreuil, gibier.