



AOP CORBIÈRES

Château Réveillon

Roches Grises



Cépages : Carignan 50 %, Syrah 30 %, Grenache noir 20 %

Age des vignes : 50 ans

Sol : Calcaire et Lacustre

Rendement : 40 hl/ha

Vinification: élevé en fût durant 11 mois, vinification égrappée

Titre alcoométrique : 13% Vol.

Dégustation :

Joli nez avec des notes épicées, arôme de moka, amandes grillées, tanins très fins, bouche longue et ample.

Conseil pour la dégustation :

A déguster chambré (18 °C), cette cuvée mérite d'être débouchée bien avant sa dégustation, pour l'apprécier à sa juste valeur.

Accompagne les gibiers, épaule d'agneau confite, viandes rouges et fromages.